

## Špecifikácia výrobku



Výrobok:	<b>Mini jablko - škorica</b>		
Výrobca:	MINIT SLOVAKIA, spol. s r. o., Múzejná 208/1, 929 01 Dunajská Streda, Slovenská republika		
Zaradenie:	pečivo jemné s náplňou jablko a škorica, predkysnutý hlbokozmrazený polotovár		
Vnútrotný kód:	prepravka: 31103	kartón: 31203	Vnútrotná skupina: 3010/PRE
EAN kód:	8588006710892	Číslo colného sadzovníka: 1905 90 70	
ITF14 kód:	kartón: 28588006710896 paleta: 38588006710893		

<b>Zloženie</b>			
PŠENIČNÁ múka, jablkovo-škoricová náplň 30 % [jablková náplň so škoricom 48 % (jablko 50 %, cukor, voda, modifikovaný škrob, regulátory kyslosti: E330, E331, E333; škorica 0,35 %, aróma, zahusťovadlo E418, konzervačná látka E202), plnka jablková so škoricom 38 % (jablko 85 %, cukor, modifikovaný škrob, škorica 0,5 %, antioxidant E300, aróma), cukor, modifikovaný škrob, škorica 0,2 %], voda, margarín [rastlinné tuky (palmové), rastlinný olej (repkový), voda, emulgátory: E471 a snečnicový lecitín; soľ, konzervačná látka E200, aróma, farbivo E160a], cukor, PŠENIČNÝ GLUTÉN, droždie, zlepšujúci prípravok (PŠENIČNÝ GLUTÉN, zahusťovadlo E412, PŠENIČNÁ múka, emulgátor E472e, múku upravujúca látka E300), soľ, povrchová úprava (MLIEČNE bielkoviny), kvas (RAŽNÁ múka, regulátory kyslosti: E270, E260; PŠENIČNÉ otruby, JAČMENNÝ slad)			
<b>Senzorické vlastnosti</b>			
	<i>v zmrazenom stave</i>	<i>pripravené na konzumáciu</i>	
<b>Vzhľad:</b>	tvar D, mriežkové zárezy na povrchu		
<b>Povrch, striedka:</b>	povrch upravený maľovaním, svetlokrémovej farby, striedka dobre premrazená, náplň pevná, dobre premrazená	rovnomerne lístková štruktúra cesta, náplň oranžovo-hnedá, povrch zlatohnedý	
<b>Chuť a vôňa:</b>	bez cudzích pachov a príchutí	jablkovo-škoricová, bez cudzích pachov a príchutí	
<b>Fyzikálne a chemické požiadavky:</b>	vyhovuje požiadavkám podľa Nariadenia Európskeho parlamentu a rady č.1333/2008 zo 16. decembra 2008 o prídavných látkach v potravinách v znení zmien a doplnkov a Nariadenia Komisie (ES) č.1881/2006, ktorým sa ustanovujú maximálne hodnoty obsahu niektorých kontaminantov v potravinách, v platnom znení		
<b>Mikrobiologické požiadavky:</b>	vyhovuje požiadavkám podľa prílohy č. 12 a č. 28 Polotovary, k štvrtej hlave, II. časti Potravinového kódexu SR Výnosu MP SR a MZ SR č. 06267/2006 SL a nariadeniu EU 2073/2005 v znení neskorších predpisov		
<b>Mikrobiologická charakteristika:</b>	<b>Parameter:</b>	<b>Jednotka:</b>	<b>Povolená hodnota:</b>
	Koliformné baktérie	KTJ/g	m 5x10 <sup>3</sup>
	Plesne	KTJ/g	m 1x10 <sup>3</sup>
	Salmonella sp.	bez/25 g	neprítomná
	Koagulázopozitívne stafylokoky	KTJ/g	m 1x10 <sup>2</sup>
	Bacillus cereus	KTJ/g	m 1x10 <sup>3</sup>
<b>Hmotnosť výrobku:</b>	30 g v hlbokozmrazenom stave		
<b>Rozmery výrobku v hlbokozmrazenom stave [cm]:</b>	šírka: 5,1 - 5,5	výška: 2,0 - 2,1	dĺžka: 5,7 - 6,0
<b>Rozmery výrobku v upečenom stave [cm]:</b>	šírka: 5,9 - 6,4	výška: 3,1 - 3,4	dĺžka: 6,6 - 6,8
<b>Balenie:</b>	4000 g do sáčkov z PE fólie (850x0,061 mm; 150x0,105 mm) vhodnej pre priamy styk s potravinami. Prepravné balenie: 3 sáčky /12 kg/ prepravka alebo kartón (590x390x197 mm). Paletové balenie: 32 prepraviek alebo kartónov /384 kg/ paleta.		
<b>Skladovanie:</b>	pri teplote -18 °C alebo nižšej		
<b>Prepravné podmienky:</b>	pri teplote -18 °C alebo nižšej		
<b>Minimálna trvanlivosť:</b>	270 dní od dátumu výroby pri dodržaní skladovacích teplôt		
<b>Návod na prípravu:</b>	na plech vyložíme 0,5-0,6 kg tovaru a v teplovzdušnej rúre U2 pečieme 16 minút v 3 fázach nasledovne: 1. fáza 170 °C, 3 minúty, zaparovanie 20 sekúnd, 30 ml 2. fáza 175 °C, 7 minút, bez zaparovania 3. fáza 180 °C, 6 minút, bez zaparovania <i>Program je určený pre 2-3 plechy.</i>		
<b>Trvanlivosť po upečení:</b>	24 hodín		

<b>Výživové údaje na 100 g výrobku (v upečenom stave):</b>	Energia	1476 kJ / 353 kcal	
	Tuky	18 g	
	- z toho nasýtené mastné kyseliny	7,4 g	
	Sacharidy	42 g	
	- z toho cukry	14 g	
	Bielkoviny	5,4 g	
	Soľ	0,45 g	
<b>Určené použitie:</b>	po rozmrazení opätovne nezmrazovať		
<b>GMO:</b>	výrobok neobsahuje žiadne geneticky modifikované organizmy, ani suroviny vyrobené z geneticky modifikovaných organizmov		
<b>Cieľová skupina konzumentov:</b>	Výrobok je určený pre bežného konzumenta, okrem ľudí, ktorí neznášajú glutén a mlieko. Obsahuje glutén (1) a mlieko (7). Môže obsahovať vajcia, arašidy, sójové bôby, orechy, zeler, horčicu, sezamové semená, oxid siričitý a vlčí bôb. Výrobok obsahuje cukor.		
<b>Alergény (výskyt: + áno, - nie)</b>	<b>Prítomný vo výrobku</b>	<b>Prítomný v závode</b>	<b>Križová kontaminácia od dodávateľa surovín</b>
1. Obilniny obsahujúce glutén (lepok), konkrétne pšenica obyčajná, raž, jačmeň, ovos, pšenica špalda, cirok alebo ich hybridné odrody, a výrobky z nich	+	+	+
2. Kôrovce a výrobky z kôrovcov	-	-	-
3. Vajcia a výrobky z vajec	-	+	+
4. Ryby a výrobky z rýb	-	-	-
5. Arašidy a výrobky z arašidov	-	+	-
6. Sójové bôby a výrobky zo sójových bôbov	-	+	+
7. Mlieko a mliečne výrobky (vrátane laktózy)	+	+	+
8. Orechy, konkrétne mandle, lieskové oriešky, vlašské orechy, kešu oriešky, pekanové orechy, brazílske orechy, pistáciové oriešky, makadamové orechy a queenslandské orechy a výrobky z nich	-	+	-
9. Zeler a výrobky zo zeleru	-	+	-
10. Horčica a výrobky z horčice	-	+	-
11. Sezamové semeno a výrobky zo sezamových semien	-	+	-
12. Oxid siričitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg alebo 10 mg/l z hľadiska celkového obsahu SO <sub>2</sub>	-	+	+
13. Vlčí bôb a výrobky z vlčieho bôbu	-	+	-
14. Mäkkýše a výrobky z mäkkýšov	-	-	-

Vypracovala: Andrea Jakubecz, dňa 24.10.2017

Aktualizovala: Andrea Jakubecz, dňa 14.06.2019, vydanie: 03, platnosť od 14.06.2019

#### Fotka výrobku



**minif.**  
MINIT SLOVAKIA, spol. s r.o.  
Múzejná 208/1, 929 01 Dunajská Streda

*Magor Demian*