

Termékspecifikáció



Terméknév: Mini croissant margarinnal és vajjal
Gyártó: MINIT SLOVAKIA, spol. s r.o., Múzejná 208/1, 929 01 Dunajská Streda, Slovenská republika
Forgalmazó: Tatár Pékség Kft., H-2314 Halásztelek, II. Rákóczi Ferenc út 142/A
Termék leírása: Előkelesztett, gyorsfagyasztott leveles tészta vajtartalmú margarinnal és vajjal
Belső kód: Kartondoboz: 32422 Belső csoport: 3060/CRO
EAN kód: 8588007484433 Anyag vámtarifa száma: 1905 90 70
ITF14 kód: kartondoboz: 28588007484437; raklap: 38588007484434

Összetevők

BÚZALISZT, víz, margarin 22 % [növényi olajok és zsírok (pálma, repce, napraforgó változó arányban), VAJ 25 %, víz, só, TEJSAVÓPOR, emulgeálószer: zsírsavak mono- és digliceridjei, lecitinek (SZÓJA); sovány TEJPOR, aroma, savanyúságot szabályozó anyag: citromsav, antioxidáns: aszkorbinsav zsírsav észterei, tokoferolban gazdag kivonat; színezék: karotinok, vitaminok (A-vitamin, D-vitamin)], cukor, élesztő, sütőipari keverék (BÚZAFEHÉRJÉK, BÚZALISZT, emulgeálószer: zsírsavak mono- és digliceridjeinek mono- és diacetyl-borkósav észterei, sovány TEJPOR, lisztkezelő szer: aszkorbinsav), VAJ 1,1 %, só, BÚZAGLUTÉN, teljes TOJÁSPOR, felületkezelőszer: (TEJFEHÉRJÉK)

Érzékszervi jellemzők

	<i>fagyasztott állapotban</i>	<i>készresült állapotban</i>
Alak:	csavart, jellegzetes	
Héj és bélzet:	a felület felületkezelővel kezelt, krémszínű, bélzet jól átfagyott, töltetlen	egyenletes leveles szerkezetű tészta, töltetlen, felület aranybarna
Íz, szag:	idegen szagoktól és ízekről mentes	vajas, minden idegen íztől és szagtól mentes

Fizikai és kémiai jellemzők: megfelel az Európa Tanács 1333/2008 számú 2008. december 16-i az élelmiszer-adalékanyagokról szóló rendeletének és módosításának, és EK 1881/2006 számú rendeletének, mely meghatározza az élelmiszerekben előforduló egyes szennyeződések felső határértékeit

Mikrobiológiai jellemzők: megfelel a Szlovák Köztársaság Élelmiszerkódex II. rész, 4. fejezet, 12 és 28 - as melléklet szerint, MP SR a MZ SR sz. 06267/2006 SL kiadvány, valamint EU 2073/2005 sz. Rendelet szerint

	Paraméter:	Egység:	Határérték:
Mikrobiológiai követelmények:	Kóliform baktériumok	cfu/g	m 5x10 ³
	Penészgombák	cfu/g	m 1x10 ³
	Salmonella sp.	0/25 g	nincs jelen
	Koaguláz pozitív Staphylococcus	cfu/g	m 1x10 ²
	Bacillus cereus	cfu/g	m 1x10 ³

Súly / db: 28 - 32 g gyorsfagyasztott állapotban

Fagyasztott termék méretei [cm]: szélesség: 3,0 - 3,5 magasság: 2,5 - 3,0 hossz: 8,0 - 9,0

Készre sült termék méretei [cm]: szélesség: 5,0 - 6,0 magasság: 3,8 - 5,2 hossz: 11,0 - 12,0

Csomagolás: 4 000 g ömlesztett termék zsákban (fólia anyaga és mérete LDPE 850x0,061 mm, 150x0,105 mm; elsődleges csomagolóanyag, fólia alkalmas közvetlen érintkezésre az élelmiszerrel).
1 zsák / kartondoboz (390x290x138 mm)
88 kartondoboz / raklap (352 kg termék)

Tárolási hőmérséklet: Eredeti tulajdonságait megőrzi -18 °C vagy alacsonyabb hőmérsékleten tárolva

Szállítási hőmérséklet: Eredeti tulajdonságait megőrzi -18 °C vagy alacsonyabb hőmérsékleten tárolva

Minőség megőrzési idő - a gyártástól számítva, -18 °C-on: 270 nap

Elkészítés:	Darabszám/lemez: 12 db (3 x 4) Megelesztési idő: 0 perc Maghőfok: -18 °C Kelesztési idő: 0 perc Sütési idő: 17 perc Sütési program 2-3 lemez esetén: 1.fázis: 190 °C, 4 perc, gőz 60 sec (120 ml) 2.fázis: 180 °C, 7 perc, gőz 40 sec (140 ml) 3.fázis: 185 °C, 6 perc, gőz 0		
Fogyaszthatósági idő készre sütés után, szobahőmérsékleten tárolva:	24 óra		
Átlagos tápérték adatok 100g kisült termékre vonatkoztatva:	Energia	1680 kJ / 401 kcal	
	Zsír	22 g	
	- amelyből telített zsírsavak	12 g	
	Szénhidrát	44 g	
	- amelyből cukrok	6,0 g	
	Fehérje	7,2 g	
	Só	1,2 g	
Felhasználás:	felengedtetés után a terméket újrafagyasztani tilos		
Termék GMO státusza:	GMO mentes		
Tervezett felhasználás meghatározása:	A termék glutén, tojás, szójabab és tej tartalma miatt az arra érzékenyeknél allergiás reakciót válthat ki. A termék glutént (1), tojást (3), szójababot (6) és tejet (7) tartalmaz. A termék olyan üzemben készült, ahol földimogyorót, dióféléket, zellerszármazékot, mustárt, szezámagot, kén-dioxidot és csillagfürtlisztet tartalmazó anyagot használhatnak fel. A termék cukrot tartalmaz.		
Allergén információ (+ jelenlét, - mentesség)	Jelen a termékben	Jelen a gyár területén	Keresztszennyeződés az alapanyag beszállítójától
1. Glutént tartalmazó gabonafélék (azaz búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza, kamut, illetve hibridizált fajtái) és a belőlük készült termékek	+	+	+
2. Rákfélék és a belőlük készült termékek	-	-	-
3. Tojás és a belőle készült termékek	+	+	+
4. Hal és a belőle készült termékek	-	-	-
5. Földimogyoró és a belőle készült termékek	-	+	-
6. Szójabab és a belőle készült termékek	+	+	+
7. Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt)	+	+	-
8. Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia vagy queenslandi dió és a belőlük készült termékek	-	+	-
9. Zeller és a belőle készült termékek	-	+	-
10. Mustár és a belőle készült termékek	-	+	+
11. Szezámag és a belőle készült termékek	-	+	+
12. Kén-dioxid és a SO ₂ - ban kifejezett szulfitek 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben	-	+	-
13. Csillagfürt és a belőle készült termékek	-	+	+
14. Puhatestűek és a belőlük készült termékek	-	-	-

Kidolgozta: Vargová Anita, 2019.07.23., kiadás: 01

TERMÉK FOTÓ

