

Specificațiile produsului



Denumire produs: **Mini croissant cu margarină și unt**
 Producător: MINIT SLOVAKIA, spol. s r.o., Múzejná 208/1, 929 01 Dunajská Streda, Republica Slovacă
 Distribuitor: Tatár Pékség Kft., H-2314 Halásztelek, II. Rákóczi Ferenc út 142/A
 Descrierea produsului: Foietaj congelat rapid, predospit, cu margarină cu conținut de unt și unt
 Cod intern: Cutie de carton: 32422 Grupă internă: 3060/CRO
 Cod EAN: 8588007484433 Încadrarea tarifară vamală a materialului: 1905 90 70
 Cod ITF14: cutie de carton: 28588007484437; palet: 38588007484434

Ingrediente			
FĂINĂ DE GRĂU, apă, margarină 22 % [uleiuri și grăsimi vegetale (palmier, rapiță, floarea-soarelui, în proporție variabilă), UNT 25%, apă, sare, ZER PRAF, emulgator: mono- și digliceride ale acizilor grași, lecitine (SOIA); LAPTE PRAF degresat, aromă, regulator de aciditate: acid citric, antioxidant: asteri ai acidului ascorbic cu acizi grași, extract bogat în tocoferol; colorant: carotenoide, vitamine (Vitamina A, Vitamina D)], zahăr, drojdie, amestec de panificație (PROTEINE DIN GRĂU, FĂINĂ DE GRĂU, emulgator: esteri ai acizilor mono- și diacetiltartric cu mono- și digliceride ale acizilor grași, LAPTE PRAF degresat, agent de tratare a făinii: acid ascorbic), UNT 1,1 %, sare, GLUTEN DE GRĂU, PRAF DE OU integral, agent potențiator de contrast: (PROTEINE DIN LAPTE)			
Aspect			
	<i>în stare congelată</i>		<i>în stare preparată</i>
Formă:	împletită, specifică		
Coajă și miez:	suprafața este tratată cu potențiator de contrast, de culoare crem, miez congelat în profunzime, fără umplutură	foietaj cu structură uniformă, fără umplutură, suprafață maro-aurie	
Gust, miros:	fără miros și gust străin		gust de unt, fără miros și gust străin
Caracteristici fizice și chimice:	corespunde prevederilor Consiliului European nr. 1333/2008 din 16 decembrie 2008 privind aditivii alimentari, împreună cu modificările aferente și ordonanței 1881/2006 CE privind limitele superioare a anumitor impurități din alimente		
Caracteristici microbiologice:	corespunde prevederilor Codexului Alimentar Slovac, partea II, capitolul 4, anexa 12 și 28, publicat în MP SR MZ SR 06267/2006 SL, respectiv ordonanței 2073/2005 a UE		
Cerințe microbiologice:	Parametru:	Unitate:	Valoare limită:
	Bacterii coliforme	cfu/g	m 5×10^3
	Mucegaiuri	cfu/g	m 1×10^3
	Salmonella sp.	0/25 g	nu există
	Stafilococ coagulazo-pozitiv	cfu/g	m 1×10^2
	Bacillus cereus	cfu/g	m 1×10^3
Greutate/buc:	28 - 32 g în stare congelată rapid		
Dimensiunile produsului congelat [cm]:	lățime: 3,0 - 3,5	înălțime: 2,5 - 3,0	lungime: 8,0 - 9,0
Dimensiunile produsului preparat [cm]:	lățime: 5,0 - 6,0	înălțime: 3,8 - 5,2	lungime: 11,0 - 12,0
Ambalare:	4 000 g produs vrac în sac (materialul și dimensiunea foliei: LDPE 850x0,061 mm, 150x0,105 mm; ambalajul primar, folia, este adecvată pentru contactul cu alimentele). 1 sac/cutie de carton (390x290x138 mm) 88 cutii de carton/palet (352 kg produs)		
Temperatura de depozitare:	Își păstrează caracteristicile originale la o temperatură de -18 °C sau mai redusă		
Temperatura de transport:	Își păstrează caracteristicile originale la o temperatură de -18 °C sau mai redusă		
Termen de valabilitate - la -18 °C, de la data fabricației:	270 de zile		
Preparare:	Nr. bucăți/tavă: 12 buc (3 x 4) Timp de decongelare: 0 minute Temperatură miez: -18 °C Dospire: 0 minute Coacere: 17 minute Program de coacere cu 2-3 tăvi: Faza 1: 190 °C, 4 minute, aburi 60 sec (120 ml) Faza 2: 180 °C, 7 minute, aburi 40 sec (140 ml) Faza 3: 185 °C, 6 minute, aburi 0		
Termen de consumare după preparare, păstrare la temperatura camerei:	24 de ore		

Valori nutritive medii la 100 g produs preparat:	Valoarea energetică	1680 kJ / 401 kcal		
	Grăsimi	22 g		
	– din care acizi grași saturați	12 g		
	Glucide	44 g		
	– din care zaharuri	6,0 g		
	Proteine	7,2 g		
	Sare	1,2 g		
Consum:	se interzice recongelarea produsului decongelat			
Starea OMG a produsului:	Fără OMG			
Definirea utilizării prevăzute:	Produsul poate cauza reacții alergice din cauza conținutului de gluten, ouă, soia și lapte. Produsul conține gluten (1), ouă (3), soia (6) și lapte (7). Produs realizat în unități care utilizează arahide, fructe cu coajă lemnoasă, produse din țelină, muștar, semințe de susan, dioxid de sulf și făină de lupin. Produsul conține zahăr.			
Informații privind alergenii (+ prezent, - absent)	Prezent în produs	Prezent în unitatea de producție	Contaminare de la furnizorul materiei prime	
1. Cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelta, grâu dur sau hibrizi ai acestora) și produse derivate	+	+	+	
2. Crustacee și produse derivate	-	-	-	
3. Ouă și produse derivate	+	+	+	
4. Pește și produse derivate	-	-	-	
5. Arahide și produse derivate	-	+	-	
6. Soia și produse derivate	+	+	+	
7. Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză)	+	+	-	
8. Fructe cu coajă lemnoasă, respectiv migdale, alune, nuci, nuci caju, nuci pecan, nuci braziliene, fistic, nuci de macadamia sau queensland și produse derivate	-	+	-	
9. Țelină și produse derivate	-	+	-	
10. Muștar și produse derivate	-	+	+	
11. Semințe de susan și produse derivate	-	+	+	
12. Sulfiți exprimați în dioxid de sulf și SO ₂ în cantități cu o concentrație totală de peste 10 mg/kg, respectiv 10 mg/litru	-	+	-	
13. Lupin și produse derivate	-	+	+	
14. Moluște și produse derivate	-	-	-	

Realizat de Vargová Anita, 23.07.2019, ediția: 01

Fotografia produsului

