

Termékspecifikáció



Terméknév:	Almás - fahéjas táska		
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 almás-fahéjas töltelékkel		
Belső kód:	Kartondoboz: 32423	Belső csoport: 3020/XXL	
EAN kód:	8588007484440	Anyag vámtarifa száma: 1905 90 70	
ITF14 kód:	kartondoboz: 28588007484444;	raklap: 38588007484441	

Összetevők

BÚZALISZT, almás-fahéjas töltelék 30 % [almás töltelék fahéjjal 48 % (alma 50 %, cukor, víz, módosított keményítő, savanyúságot szabályozó anyag: citromsav, nátrium-citrátok, kalcium-citrátok; fahéj 0,35 %, aroma, sűrítőanyag: gellángumi, tartósítószer: kálium-szorbát), almás töltelék fahéjjal 38 % (alma 85 %, cukor, módosított keményítő, fahéj 0,5 %, antioxidáns: aszkorbinsav, aroma), cukor, módosított keményítő, fahéj 0,2 %], voda, margarin [növényi zsírok (pálma), növényi olaj (repece), víz, emulgeálószer: zsírsavak mono- és digliceridjei, lecitinek; só, tartósítószer: szorbinsav, aroma, színezék: karotinok], cukor, BÚZAGLUTÉN, élesztő, sütőipari készítmény (BÚZAGLUTÉN, sűrítőanyag: guargumi, BÚZALISZT, emulgeálószer: zsírsavak mono- és digliceridjeinek mono- és diacetil-borkósav észterei, lisztkezelő szer: aszkorbinsav), só, felületkezelőszer: (TEJFEHÉRJÉK), kovászkészítmény (ROZSLISZT, savanyúságot szabályozó anyagok: tejsav és ecetsav; BÚZAKORPA, ÁRPAMALÁTA)

Érzékszervi jellemzők

	<i>fagyasztott állapotban</i>	<i>készresült állapotban</i>
Alak:	D alak, vágásokkal a felületen	
Héj és bélzet:	a felület felületkezelővel kezelt, krémszínű, bélzet és töltelék jól átfagyott	egyenletes leveles szerkezetű tészta, töltelék narancssárgás barna színű, felület aranybarna
Íz, szag:	idegen szagoktól és ízekből mentes	almás-fahéjas, idegen szagoktól és ízekből 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
	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: 115 g gyorsfagyasztott állapotban, 100 g készresült állapotban - specifikus sütési javaslat betartása mellett

Fagyasztott termék méretei [cm]:	szélesség: 6,9 - 7,6	magasság: 2,5 - 3,2	hossz: 11,7 - 12,4
Készre sült termék méretei [cm]:	szélesség: 7,5 - 8,0	magasság: 3,8 - 4,0	hossz: 13,3 - 14,0

Csomagolás: 25 db termék zsákban (fólia anyaga és mérete LDPE 850x0,061 mm, 150x0,105 mm; elsődleges csomagolóanyag, fólia alkalmas közvetlen érintkezésre az élelmiszerral).
1 zsák / kartondoboz (390x290x138 mm)
88 kartondoboz / raklap (2 200 db 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:	Mennyiség / lemez: 5 db Megeresztési idő: 0 perc Maghőfok: -18 °C Kelesztési idő: 0 perc Sütési idő: 23 perc Sütési program 2-3 lemez esetén: 1.fázis: 150 °C, 4 perc, gőz 60 másodperc, 120 ml 2.fázis: 165 °C, 3 perc, gőz 40 másodperc, 60 ml 3.fázis: 175 °C, 16 perc, gőz 0		
Fogyaszthatósági idő készre sütés után, szobahőmérsékleten tárolva:	24 óra		
Átlagos tápérték adatok 100g kisült termékre vonatkoztatva:	Energia	1476 kJ / 353 kcal	
	Zsír	18 g	
	- amelyből telített zsírsavak	7,4 g	
	Szénhidrát	42 g	
	- amelyből cukrok	14 g	
	Fehérje	5,4 g	
Só	0,45 g		
Felhasználás:	felengedtetés után a terméket újrafagyasztani tilos		
Termék GMO státusza:	GMO mentes		
Tervezett felhasználás meghatározása	A termék glutén és tej tartalma miatt az arra érzékenyeknél allergiás reakciót válthat ki. A termék glutént (1) és tejet (7) tartalmaz. A termék olyan üzemben készült, ahol tojást, földimogyorót, szójababot, 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	Keresztzennyeződés 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

