

Termékspecifikáció



Terméknév: **Ciabatta**
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: gyorsfagyasztott, elősütött félkész sütőipari termék
Belső kód: 3505 **Belső csoport:** 3070/CIA
EAN kód: 8588003429162 **Anyag vámtarifa száma:** 1905 90 80
ITF14 kód: kartondoboz: 28588003429166 ; raklap: 38588003429163

Összetevők			
BÚZALISZT 54 %, víz, pékipari adalékanyag [BÚZA (szárított kovász, liszt, GLUTÉN), stabilizátorok: guarumi, karboximetil-cellulóz; nem hidrogénezett növényi zsír (pálma), cukor, emulgeálószer: zsírsavak mono- és digliceridjeinek mono- és diacetil-borkósav észterei, ÁRPAMALÁTA kivonat, sovány TEJPOR, SZÓJALISZT, csomósodást és lesülést gátló anyag: kalcium-foszfátok, lisztkezelő szer: aszkorbinsav, enzimek], élesztő, só, növényi olaj (repce)			
Érzékszervi jellemzők			
	<i>fagyasztott állapotban</i>	<i>készresült állapotban</i>	
Alak:	téglalap alakú, íves, éles szélek nélkül		
Héj:	egyenletesen aranyárga színű, enyhén lisztezett héj, kisebb repedések a felületen megengedettek	egyenletesen átsült, ropogós, matt árnyalatú héjszerkezet	
Bélzet:	alaposan átfagyott, héjtól nem elváló	bélzet rugalmas, receptúrának megfelelő színű, kis és közepes méretű szabálytalan pórusokkal	
Íz és szag:	idegen szagoktól és ízekről mentes	kenyérre jellemző, idegen szagoktól és ízekről 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 az EU 2073/2005 sz. Rendelet szerint, 4/98 EüR		
Mikrobiológiai követelmények:	Paraméter:	Egység:	Határérték:
	Kóliform baktériumok	cfu/g	m 5x10 ³
	Salmonella sp.	0/25 g	nincs jelen
	Koaguláz pozitív Staphylococcus	cfu/g	m 1x10 ²
Súly / db:	122 g gyorsfagyasztott állapotban, 120 g elkészített állapotban		
Készre sült termék méretei [cm]:	szélesség: 9,0 ± 1,5	magasság: 5,5 ± 1,0	hossz: 20,0 ± 1,5
Csomagolás:	30 db termék / 1 fóliával bélelt kartondobozba (590x390x197 mm). Elsődleges csomagolóanyag: PE fólia (600+2x200x750x0,01 mm), fólia alkalmas közvetlen érintkezésre az élelmiszerrel, másodlagos csomagolóanyag: kartondoboz. 32 db kartondoboz / 960 db termék / raklap.		
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:	365 nap a gyártás dátumától számítva, megfelelő tárolási hőmérséklet betartása esetén		
Elkészítési javaslat:	A terméket szobahőmérsékleten 60 percig felengedtetjük. Forró légkeveréses sütőben 180 °C -on gőzzel telített légtérben (gőzölés: 20 másodperc /10 ml/) 4 percig sütjük.		
Minőségmegőrzési idő elkészítés után, szobahőmérsékleten:	24 óra		
Átlagos tápérték adatok 100 g kisült termékre vonatkoztatva:	Energia	1095 kJ / 262 kcal	
	Zsír	2,1 g	
	- amelyből telített zsírsavak	0,4 g	
	Szénhidrát	54 g	
	- amelyből cukrok	0,9 g	
	Fehérje	7,6 g	

	Só	1,4 g	
Felhasználás:	felengedés után a terméket újrafagyasztani tilos		
Termék GMO státusza:	GMO mentes		
Tervezett felhasználás meghatározása:	A termék glutén, szójabab és tej tartalma miatt az arra érzékenyeknél allergiás reakciót válthat ki. A termék glutént (1), szójababot (6) és tejet (7) tartalmaz. A termék olyan üzemben készült, ahol tojást, földimogyorót, dióféléket, zellerszármazékot, mustárt, szezámot, 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. Szezámot és a belőle készült termékek	-	+	+
12. Kén-dioxid és a SO ₂ - ban kifejezett szulfitok 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, 2019.07.19., kiadás: 01

Termék fotó

