

Specificațiile produsului



Denumire produs: **Ciabatta**

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: produs de panificație semipreparat, congelat rapid, precopt

Cod intern: 3505

Grupă internă: 3070/CIA

Cod EAN: 8588003429162

Încadrarea tarifară vamală a materialului: 1905 90 80

Cod ITF14: cutie de carton: 28588003429166;

palet: 38588003429163

Ingrediente			
FĂINĂ DE GRÂU 54%, apă, aditivi panificație [GRÂU (drojdie uscată, făină, GLUTEN), stabilizatori: gumă de guar, carboximetilceluloză; grăsimi vegetală nehidrogenată (palmier), zahăr, emulgator: esterii ai acizilor mono- și diacetiltartric cu mono- și digliceride ale acizilor grași, Extract din MALT DE ORZ, LAPTE PRAF degresat, FĂINĂ DE SOIA, agent antiaglomerant și antiaderare: fosfați de calciu, agent de tratare a făinii: acid ascorbic, enzime], drojdie, sare, ulei vegetal (rafiță)			
Aspect			
	în stare congelată	în stare preparată	
Formă:	formă dreptunghiulară, curbată, fără margini ascuțite		
Coajă:	culoare uniformă gălbui-aurie, coajă presărată cu făină, mici fisuri sunt permise	structură de coajă coaptă uniform, crocantă, mată	
Miez:	congelat, nu se desprinde de coajă	miez flexibil, culoare conform rețetă, cu pori neregulați mici și medii	
Gust și miros:	fără miros și gust străin	fără miros și gust străin, caracteristice pâinii	
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, 4/98 UE	
Cerințe microbiologice:	Parametru:	Unitate:	Valoare limită:
	Bacterii coliforme	cfu/g	m 5x10 ³
	Salmonella sp.	0/25 g	nu există
	Stafilococ coagulazo-pozitiv	cfu/g	m 1x10 ²
Greutate/buc:	122 g în stare congelată rapid, 120 g în stare preparată		
Dimensiunile produsului preparat [cm]:	lățime: 9,0 ± 1,5	înălțime: 5,5 ± 1,0	lungime: 20,0 ± 1,5
Ambalare:	30 buc produse/1 cutie de carton cu folie (590x390x197 mm). Ambalaj primar: folie PE (600+2x200x750x0,01 mm), folia este adecvată pentru contactul cu alimentele, ambalaj secundar: cutie de carton. 32 de buc cutii de carton/960 de produse/palet.		
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:	365 de zile de la data fabricației, în cazul respectării temperaturii de depozitare		
Sugestie de preparare:	Produsul se degheață la temperatura camerei timp de 60 de minute. În cuptor cu convecție, se coace 4 minute în mediu cu aburi (aburi: 20 secunde/10 ml) la 180 °C.		
Termen de valabilitate după preparare, la temperatura camerei:	24 de ore		
Valori nutritive medii la 100 g produs preparat:	Valoarea energetică	1095 kJ / 262 kcal	
	Grăsimi	2,1 g	
	– din care acizi grași saturați	0,4 g	
	Glucide	54 g	
	– din care zaharuri	0,9 g	
	Proteine	7,6 g	
Sare	1,4 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, soia și lapte. Produsul conține gluten (1), soia (6) și lapte (7). Produs realizat în unități care utilizează ouă, 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 Vargovă Anita, 19.07.2019, ediția: 01

Fotografia produsului

