

Termék specifikáció



Terméknév: **Mini csokis RSPO SG, RA MB**
 Gyártja: MINIT SLOVAKIA, spol. s r. o., Múzejná 208/1, 929 01 Dunajská Streda, Slovenská republika
 Forgalmazza: Tatár Pékség Kft., H-2314 Halásztelek, II. Rákóczi Ferenc út 142/A
 Termék leírása: Előkelesztett, gyorsfagyasztott leveles tészta csokoládéporból készült töltelékkel, félkész termék

Belső kód: Rekesz: 3129-000 Karton: 3129-331 Belső csoport: 3010/PRE
 EAN kód: 8588009921967 Vámtarifaszám: 1905 90 70
 ITF14 kód: Karton: 28588009921961

Összetevők				
BÚZALISZT, csokoládéporból készült töltelék 22 % [csokoládépor 35 % (cukor, kakaópor 42,8 %), növényi olajok (napraforgó, pálma), cukor, módosított keményítő, emulgeálószer: lecitinek (napraforgó)], ivóvíz, margarin [növényi zsírok (pálma), növényi olaj (repcse), ivóvíz, emulgeálószer: zsírsavak mono- és digliceridjei, lecitinek; étkezési só, savanyúságot szabályozó anyag: citromsav], cukor, élesztő, BÚZAGLUTÉN, sütőipari keverék [BÚZALISZT, BÚZAGLUTÉN, sűrítőanyag: guargumi (E412), emulgeálószer: zsírsavak mono- és digliceridjeinek mono- és diacetil-borkősav észterei (E472e), lisztkezelő szer: aszkorbinsav (E300), enzimek (BÚZA)], étkezési só, módosított keményítő, emulgeálószer: zsírsavak mono- és digliceridjei, TEJFEHÉRJÉK				
Érzékszervi jellemzők				
	<i>fagyasztott állapotban</i>	<i>készresült állapotban</i>		
Alak:	teglalap alakú			
Felület, bélzet:	felületkezelőszerszerrel kezelt világos krém színű felület, bélzet alaposan átfagyott, tömör, töltelék csokibarna színű	egyenletes leveles szerekezetű tészta, töltelék csokibarna színű, felület aranybarna		
Íz, szag:	idegen ízekről és szagokról mentes	csokoládére jellemző, idegen ízekről és szagokról mentes		
Fizikai és kémiai jellemzők:		megfelel az Európai Parlament és a Tanács 1333/2008/EK (2008. december 16.) számú az élelmiszer-adalékanyagokról szóló rendeletének és módosításának, és a Bizottság (EU) 2023/915 (2023. április 25.) számú az élelmiszerekben előforduló egyes szennyező anyagok felső határértékeiről és az 1881/2006/EK rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló rendeletének és módosításának		
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		
Mikrobiológiai követelmények:		Paraméter:	Egység:	Határérték:
		Kóliiform 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:		30 g gyorsfagyasztott állapotban		
Fagyasztott termék méretei [cm]:		szélesség: 3,5 - 4,5	magasság: 2,5 - 3,0	hossz: 4,3 - 4,8
Készre sült termék méretei [cm]:		szélesség: 4,8 - 5,3	magasság: 3,5 - 4,0	hossz: 5,4 - 6,4

Csomagolás:	(3129-000): 4 200 g termék / 1 LDPE fóliából készült zacskóba (850x0,055 mm; 150x0,100 mm); elsődleges csomagolóanyag, fólia alkalmas közvetlen érintkezésre az élelmiszerrel Szállítási kiszerelés: 3 zacskó / 12,6 kg / rekesz (600x400x220 mm) Raklapos kiszerelés: 32 rekesz / 403,2 kg termék / raklap Rekeszek száma / réteg: 4 db. Rétegek száma: 8. (3129-331): 4 200 g termék / 1 LDPE fóliából készült zacskóba (850x0,055 mm; 150x0,100 mm); elsődleges csomagolóanyag, fólia alkalmas közvetlen érintkezésre az élelmiszerrel Szállítási kiszerelés: 2 zacskó / 8,4 kg / kartondoboz (PAP) (belső méretek: 390x290x197 mm; külső méretek: 398x298x209 mm). Raklapos kiszerelés: 64 kartondoboz / 537,6 kg termék / raklap Kartondobozok száma / réteg: 8 db. Rétegek száma: 8.			
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 a gyártás dátumától számítva, megfelelő tárolási hőmérséklet betartása esetén			
Átlagos tápérték adatok 100g kisült termékre vonatkoztatva:	Energia	1832 kJ / 438 kcal		
	Zsír	26 g		
	- amelyből telített zsírsavak	11 g		
	Szénhidrát	45 g		
	- amelyből cukrok	16 g		
	Rost	2,7 g		
	Fehérje	6,3 g		
	Só	0,60 g		
Elkészítési javaslat:	Lemezre 0,5-0,6 kg terméket helyezünk, majd előolvasztás nélkül több fázisos sütési program szerint sütjük az UNOX forrólevegős sütőben: Sütési útmutató 2-3 lemez részére: 1. fázis: sütési idő: 3 perc, sütési hőfok: 170 °C, gőzölés: 30 ml, 20 másodpercig, 2. fázis: sütési idő: 7 perc, sütési hőfok: 175 °C, gőzölés nélkül, 3. fázis: sütési idő: 6 perc, sütési hőfok: 180 °C, gőzölés nélkül.			
Fogyaszthatósági idő készre sütés után, szobahőmérsékleten tárolva:	24 óra			
Felhasználás:	felengedés 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, szezámmagot, 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. Szezám-mag 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. Csillagfűrt és a belőle készült termékek	-	+	-
14. Puhatestűek és a belőlük készült termékek	-	-	-

Kidolgozta: Ing. Vankó Dóra, 2025.06.09., kiadás: 01

Termék fotodokumentáció

