

 <small>PENTRU O VIAȚĂ MAI SANATOASĂ</small>	<b>SPECIFICAȚIE TEHNICĂ</b>	F-PO-LID-01.PF.03
	<b>DEMI BAGHETĂ ALBĂ, PRECOAPTĂ, CONGELATĂ RAPID, 120 g</b>	Pagina ___ din ___

Prezenta specificație tehnică stabilește Condițiile de Calitate și Siguranță a Alimentului pentru produsul: **DEMI BAGHETA ALBA, PRECOAPTĂ, CONGELATĂ RAPID, 120 g**, fabricat de SC LIDAS SRL.

**1. DENUMIREA PRODUSULUI:** Demi bagheta alba, precoaptă, congelată rapid, 120 g

**2. DESCRIEREA PRODUSULUI:** Produs precopt, obținut din: făină albă de grâu, apă, drojdie de panificație, sare iodată, modelat mecanic sub formă de demi-bagheta

**3. LISTA INGREDIENTELOR (inclusiv alergenii marcați îngroșat):** făină albă de **GRÂU**, apă, drojdie, sare iodată, gluten din **GRÂU**.

Poate conține urme de **SUSAN**.

**4. ȚARA DE ORIGINE:** România.

**5. CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE:**

Aspect	Coajă: suprafață mată, ușor înfăinată, cu trei crestături. Miez: masă cu pori uniformi, caracteristic unui produs precopt, fără urme de făină nefrământată, fără cocoloașe sau corpuri străine.
Consistență	În stare congelată - tare, în stare refrigerată - ușor elastică.
Culoare	Albă, ușor gălbuie, specifică unui produs precopt.
Formă și dimensiuni	Produs de formă alungită, cilindrică, de bagheta.
Gust	Plăcut, potrivit de sărat, fără gust acru, amar sau alt gust străin, caracteristic unui produs precopt.
Miros	Plăcut, specific produsului, fără miros străin

**6. CARACTERISTICI FIZICO-CHIMICE:**

Parametru	Limite admise	Metode de analiză
Umiditate, %	max. 35	SR 91:2007
Aciditate, grade,	max. 2.0	SR 91:2007
Cenușă insolubilă în HCl 10%, %,	max. 0.2	SR 91:2007

**7. CARACTERISTICI MICROBIOLOGICE:**

Parametru	Limite admise, conform Reg. CE 2073/2005 și Ord. 27/2011	Metode de analiză
Enterobacteriaceae, ufc/g,	max. 10	SR ISO 21528-2:2007
Stafilococ coagulazo-pozitiv, ufc/g,	max. 100	SR EN ISO 6888-1:2002/A1:2005

**8. CONTAMINANȚI:**

Parametru	Limite admise, conform Reg. CE 2017/2158
Acrilamidă, μg/kg,	max. 80

**9. AMBALARE, MARCARE, TERMEN VALABILITATE, DEPOZITARE, TRANSPORT:**

Cantitate netă, g/bucată	120 g / bucata congelată, 108 g / bucata după coacere.
Ambalare	Produs ambalat în pungi colective, PEJD, neimprimite, 55 bucăți/pungă - 1 punga / cutie carton natur, neimprimată, 595*390*245 mm, 24 cutii pe palet. Ambalajele sunt corespunzătoare, din material admis în industria alimentară.
Marcare	Inscripționările de pe ambalaj vor conține informații referitoare la: denumire produs, denumire producător, adresă producător, cantitate netă, ingrediente, alergeni, data limită de consum, lot, condiții de păstrare, cod de bare, informații nutriționale.
Termen de valabilitate	La temperatura de congelare (-18°C): 12 luni (365 zile). După coacere, a se consuma în maximum 24 ore. Marcare pe ambalaj: "A se consuma de preferință înainte de:"
Depozitare	În spații curate, uscate, dezinfectate, deratizate și bine aerisite, ferite de razele soarelui, la temperaturi de max. -18°C. Manipularea produselor se va face de personal instruit, dotat cu echipament corespunzător și a cărui stare de sănătate a fost verificată.
Transport	Se va efectua numai cu mijloace de transport autorizate, curate, dezinfectate, lipsite de mirosuri străine, la temp. de -18°C. Fiecare transport va fi însoțit de documente care să certifice originea și calitatea produselor (Declarație de conformitate, Buletin de analiză sau Certificat de calitate).
Statutul OMG	Conform cu Reg. CE 1829/2003 și 1830/2003, acest produs nu conține și nu este alcătuit din organisme modificate genetic (OMG). Această declarație este bazată pe informațiile furnizate

 <small>PENTRU O VIATA MAI SANATOASA</small>	<b>SPECIFICAȚIE TEHNICĂ</b>	F-PO-LID-01.PF.03
	<b>DEMI BAGHETĂ ALBĂ, PRECOAPTĂ, CONGELATĂ RAPID, 120 g</b>	Pagina ___ din ___

	de producătorii materiilor prime.
--	-----------------------------------

**10. INFORMAȚII NUTRIȚIONALE PENTRU 100 g PRODUS:**

Valoare energetica, kcal/kJ	246.5 / 1046.5
Grăsimi, g	0.9
- din care acizi grași saturați, g	0.3
Glucide, g	51.1
- din care zaharuri, g	3.2
Proteine, g	8.5
Sare, g	1.4

**11. INFORMAȚII PENTRU CONSUMATORUL FINAL:**

Regim coacere pentru produsele congelate: temperatură 210 °C, timp ~ 9 minute (produsele se introduc în cuptor în stare congelată). A nu se recongela după decongelare. După coacere, a se consuma în maximum 24 ore.

**12. UTILIZAREA PRECONIZATĂ:**

Populația generală cu excepția persoanelor alergice la gluten. Produsul este potrivit pentru dietele vegane.

<b>Elaborat</b>	<b>Verificat</b>
RMC, Boboc Alina	CESA, Steluța Tranulea