

 PENTRU O VIAȚĂ MAI SANATOASĂ	SPECIFICAȚIE TEHNICĂ	F-PO-LID-01.PF.05 Ed.3/8.01.2018 Rev.1/21.06.2021
	MINI CROISSANT CU UNT (18%), 25 g, CONGELAT RAPID	COD SAP:6000219

Prezenta specificație tehnică stabilește Condițiile de Calitate și Siguranță a Alimentului pentru produsul: **MINI CROISSANT CU UNT (18%), 25 g, CONGELAT RAPID**, fabricat de SC LIDAS SRL.

1. DENUMIREA PRODUSULUI: MINI CROISSANT CU UNT (18%), 25 g, CONGELAT RAPID

2. DESCRIEREA PRODUSULUI: Produs congelat, obținut din: făină albă de grâu, unt, apă, drojdie de panificație, sare iodată, modelat mecanic sub formă de mini croissant.

3. LISTA INGREDIENTELOR (inclusiv alergenii marcați îngroșat): făina albă de **GRAU**, 18% **UNT**, apa, zahar, gluten din **GRAU**, **LAPTE** praf integral, făina de **GRAU** pregelificată, sare iodată, stabilizator (guma xantan), drojdie, **OU**. Poate contine urme de **SUSAN**

4. ȚARA DE ORIGINE: România.

5. CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE:

Aspect	Coajă: neteda, lucioasă. Miez: masă cu pori fini cu pereti subtiri, caracteristic unui produs precopt, fara straturi compacte sau corpuri străine.
Consistență	În stare congelată - tare, în stare refrigerată - ușor elastică.
Culoare	Albă, specifică unui aluat congelat.
Formă și dimensiuni	Produs în formă specifică de mini croissant
Gust	Plăcut, potrivit unui produs precopt.
Miros	Miros placut, caracteristic materiilor prime din compoziția sortimentului, fara miros de mușcăi, sau alt miros strain.

6. CARACTERISTICI FIZICO-CHIMICE:

Parametru	Limite admise	Metode de analiză
Umiditate, %	max. 35	SR 91:2007
Aciditate, grade,	max. 2.0	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	25 g / bucata congelată, 20 g / bucata după coacere.
Ambalare	Produs ambalat în pungi colective, PEJD, neimprimare, 105 bucăți/pungă - 2 pungi / cutie carton natur, neimprimată, 400*300*190 mm, 64 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): 6 luni (180 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, dezinfestate, 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).

 PENTRU O VIAȚĂ MAI SANATOASĂ	SPECIFICAȚIE TEHNICĂ	F-PO-LID-01.PF.05 Ed.3/8.01.2018 Rev.1/21.06.2021
	MINI CROISSANT CU UNT (18%), 25 g, CONGELAT RAPID	COD SAP:6000219

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

10. INFORMAȚII NUTRIȚIONALE PENTRU 100 g PRODUS:

Valoare energetica, kcal/kJ	334 / 1400
Grăsimi, g	16.0
- din care acizi grași saturați, g	8.1
Glucide, g	40.0
- din care zaharuri, g	6.5
Proteine, g	6.6
Sare, g	0.92

11. INFORMAȚII PENTRU CONSUMATORUL FINAL:

Regim coacere pentru produsele congelate: temperatură 185°C, timp ~ 12 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, ou, lapte și produse derivate.

13. FORMA DE PREZENTARE A PRODUSULUI

MINI CROISSANT CU UNT, CONGELAT RAPID, 25G

210 buc x 25 g

Ingrediente: făină de GRĂU, 18% UNT, apă, zahăr, gluten din GRĂU, LAPTE praf integral, făină de GRĂU pregelatinizată, sare iodată, stabilizator: gumă de xantan, drojdie, OUA*.
Poate conține urme de semințe de SUSAN.
*Oua de găini crescute în hală la sol.
A se păstra la temperatură de maximum -18°C.
Instrucțiuni de utilizare: Se coace în stare congelată timp de 12 minute, la 185°C.
A nu se recongela după decongelare.
După coacere, a se consuma în maximum 24 ore.

Greutate netă: 5.25 KG (25 g x 210 buc)

A se consuma de preferință înainte de: / Nr.LOT: 09.04.2024 / 1

INFORMAȚII NUTRIȚIONALE / 100 g PRODUS:

Valoare energetică: 330 kcal/1384 kJ; Grăsimi: 16.0g, din care acizi grași saturați: 8.1g; Glucide: 40.0g, din care zaharuri: 6.5g; Proteine: 6.6g; Sare: 0.92g.

Produs în România.

Producător: LIDAS SRL, 827211, Minerii, str. Brailei, nr.28, jud. Tulcea.

Telefon: 0240552112



Elaborat	Verificat	Data elaborării
	CESA, Iuliana Lefter	