

	SPECIFICAȚIE TEHNICĂ	F-PO-LID-01.PF.03
	CROISSANT CU UNT (24%), 70 g, CONGELAT RAPID	Pagina ____ din ____

Prezenta specificație tehnică stabilește Condițiile de Calitate și Siguranță a Alimentului pentru produsul: **CROISSANT CU UNT (24%), 70 g, CONGELAT RAPID**, fabricat de SC LIDAS SRL.

1. DENUMIREA PRODUSULUI: CROISSANT CU UNT (24%), 70 g, CONGELAT RAPID

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

3. LISTA INGREDIENTELOR (inclusiv alergenii marcați îngroșat): făina albă de **GRAU**, 24% **UNT**, apă, zahăr, gluten din **GRAU**, **LAPTE** praf integral, făina de **GRAU** pregelificată, sare iodată, stabilizator (guma xantan), drojdie, **OU**. Poate conține urme de **SUSAN**

4. ȚARA DE ORIGINE: România.

5. CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE:

Aspect	Coajă: netedă, lucioasă. Miez: masă cu pori fini cu pereți subțiri, caracteristic unui produs precopt, fără 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 croissant
Gust	Plăcut, potrivit unui produs precopt.
Miros	Miros plăcut, caracteristic materiilor prime din compoziția sortimentului, fără miros de mușgai, sau alt 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

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	70 g / bucata congelată, 60 g / bucata după coacere.
Ambalare	Produs ambalat în pungi colective, PEJD, neimprimare, 35 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, 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 de producătorii materiilor prime.

 PENTRU O VIAȚĂ MAI SANATOASĂ	SPECIFICAȚIE TEHNICĂ	F-PO-LID-01.PF.03
	CROISSANT CU UNT (24%), 70 g, CONGELAT RAPID	Pagina ____ din ____

10. INFORMAȚII NUTRIȚIONALE PENTRU 100 g PRODUS:

Valoare energetica, kcal/kJ	336 / 1405
Grăsimi, g	17.0
- din care acizi grași saturați, g	8.7
Glucide, g	39.0
- din care zaharuri, g	6.6
Proteine, g	6.6
Sare, g	0.92

11. INFORMAȚII PENTRU CONSUMATORUL FINAL:

Regim coacere pentru produsele congelate: temperatură 160°C, timp ~ 21 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. Produsul este potrivit pentru dietele vegane.

Elaborat	Verificat
Isma Ana-Maria	CESA, Steluța Tranulea