

|                                                                                  |                                                                |                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
|  | <b>SPECIFICAȚIE TEHNICĂ</b>                                    | F-PO-LID-01.PF.163<br>COD SAP 1000186 |
|                                                                                  | <b>FOCACCIA CU ROZMARIN, PRECOAPTA, CONGELATA RAPID, 130 g</b> | Pagina ____ din ____                  |
|                                                                                  |                                                                |                                       |

Prezenta specificație tehnică stabilește Condițiile de Calitate și Siguranță a Alimentului pentru produsul: **FOCACCIA CU ROZMARIN, PRECOAPTA, CONGELATA RAPID, 130 g**, fabricat de SC LIDAS SRL.

**1. DENUMIREA PRODUSULUI: FOCACCIA CU ROZMARIN, PRECOAPTA, CONGELATA RAPID, 130 g**

**2. DESCRIEREA PRODUSULUI:** Produs congelat obținut din: făina albă de **GRÂU**, apă, ulei din turte de măsline, drojdie, rozmarin, sare iodată, zahăr.

**3. LISTA INGREDIENTELOR (inclusiv alergenii marcați îngroșat):** făina albă de **GRAU**, apă, ulei din turte de măsline, 2% rozmarin, sare iodată, zahăr

Poate conține urme de **SUSAN, LAPTE, SULFITI, SOIA, ARAHIDE, MUȘTAR ȘI FRUCTE CU COAJA LEMNOASĂ.**

**4. ȚARA DE ORIGINE:** România.

**5. CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE:**

|                     |                                                                                                                       |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aspect              | Blat pufos de formă pătrată, decorat cu rozmarin.                                                                     |
| Culoare             | Blat alb și culori specifice rozmarinului.                                                                            |
| Gust                | caracteristic, fără gust acru, amar sau alt gust străin, caracteristic unui produs precopt                            |
| Miros               | Plăcut, specific produsului, fără miros străin.                                                                       |
| Formă și dimensiuni | Produs de formă pătrată, uneori ușor dreptunghiular.<br>Dimensiuni: lungime/latime 160±10 mm și înălțimea de 20±5 mm. |

**6. CARACTERISTICI FIZICO-CHIMICE:**

| Parametru          | Limite admise | Metode de analiză |
|--------------------|---------------|-------------------|
| Umiditate, %, max. | 50            | 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. 500                                 |

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

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cantitate netă         | 135 g / bucata congelată; 130 g / bucata coaptă                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Ambalare               | Produs ambalat în pungi colective de PA/PE, neimprimare, 7 buc/punga-8 pungi/cutie carton natur, neimprimată, 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, data limită de consum, condiții de păstrare, cod de bare, informații nutriționale, mențiuni despre alergeni.                                              |
| Termen de valabilitate | La temperatura de congelare(-18°C) 12 luni (365 zile)                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Depozitare             | În spații curate și uscate, la temperaturi de maximum -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, igienizate, dezinfectate, lipsite de mirosuri străine, la temperatura 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.                                                                                             |

|                                                                                                                                 |                                                                    |                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| <br><small>PENTRU O VIAȚĂ MAI SANATOASĂ</small> | <b>SPECIFICAȚIE TEHNICĂ</b>                                        | F-PO-LID-01.PF.163<br>COD SAP 1000186 |
|                                                                                                                                 | <b>FOCACCIA CU ROZMARIN, PRECOAPTA,<br/>CONGELATA RAPID, 130 g</b> | Pagina ____ din ____                  |
|                                                                                                                                 |                                                                    |                                       |

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

|                                    |            |
|------------------------------------|------------|
| Valoare energetică, kcal/kJ        | 292/1229.7 |
| Grăsimi, g                         | 8.2        |
| - din care acizi grași saturați, g | 1.4        |
| Glucide, g                         | 46.6       |
| - din care zaharuri, g             | 1.1        |
| Sare, g                            | 1.2        |
| Fibre, g                           | 2.1        |
| Proteine, g                        | 6.9        |

#### 11. INFORMAȚII PENTRU CONSUMATORUL FINAL:

Regim coacere pentru produsele congelate: temperatură 210 °C, timp ~ 6 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 alergenii menționați la punctul 3.

#### 13. FORMA DE PREZENTARE A PRODUSULUI



|                  |                        |
|------------------|------------------------|
| <b>Elaborat</b>  | <b>Verificat</b>       |
| RMC, Boboc Alina | CESA, Steluta Tranulea |
|                  |                        |