



MARTIN BRAUN GRUPPE



Formular 3.4.01

Specificații produs

Țara: 01.06.2016

Versiunea: 03

Pagina 1 din 5

Nr. articol: 1246001

Denumirea produsului: Pastă desert de căpșuni

Nr. articol: 1246001

1. Denumirea alimentului: aromă naturală

Componente aromatizante [alergenii cu LITERE MAJUSCULE]:

preparat aromatizant

substanțe aromatizante naturale

Alte ingrediente [alergenii cu LITERE MAJUSCULE]:

căpșuni

zahăr

apă

acid citric

colorant alimentar extract de soc

propilen glicol

amidon modificat E1442

caramel

Toate detaliile se bazează pe REG FIR (UE) Nr. 1169/2011. Contaminarea încrucișată este neglijabilă.

QUID: 36 % căpșuni





Formular 3.4.01

Specificații produs

Țara: 01.06.2016

Versiunea: 03

Pagina 2 din 5

Nr. articol: 1246001

2. Proprietăți senzoriale:

Culoare:	roșu
Miros:	caracteristic
Aromă:	de căpșună
Consistență:	masă vâscoasă

3. Caracteristici fizico/ chimice:

Parametru	Valoare	Metodă
refracție (°Brix)	cca. 51	refractometru abbe, 20°C
valoare pH	cca. 2,2	electrometric, 20°C

4. Microbiologie:

Parametru	Valoare max.	Metodă
Număr total bacterii (fără a include bacteriile lactice)	10.000 /g	ASU L 06.00-18
Mucegaiuri	100 /g	ASU L 01.00-37
Drojdii	100 /g	ASU L 01.00-37
Bacterii coliforme	10 /g	ASU L 01.00-54
Salmonella	nedetectabil /25g	ASU L 00.00-20

5. Ambalaj / termen de valabilitate minim / condiții de păstrare:

Ambalare:	Cutie din plastic de 1 kg, sigilată
Termen de valabilitate:	360 de zile
Condiții de păstrare:	la 20°C, uscat, sigilat, în ambalajul original, ferit de îngheț, căldură și lumina directă a soarelui





MARTIN BRAUN GRUPPE



Formular 3.4.01

Specificații produs

Țara: 01.06.2016

Versiunea: 03

Pagina 3 din 5

Nr. articol: 1246001

6. Rețetă de bază/Aplicație/Dozare recomandată:

Dozare recomandată

Metodă / Aplicație:
→ 40-60 : 1000

7. Informații nutriționale (ale articolului):

Valori nutriționale medii la 100 g (calculat)	Valoare
Energia în kJ/kcal	848/ 200
Grăsimi în g	0,2
- din care acizi grași saturați în g	0,0
Carbohidrați în g	43,6
- din care zahăr în g	37,1
Fibre alimentare în g	0,4
Proteine în g	0,3
Sare în g	0,0
Unități de schimb de pâine	3,6





MARTIN BRAUN GRUPPE



Formular 3.4.01

Specificații produs

Țara: 01.06.2016

Versiunea: 03

Pagina 4 din 5

Nr. articol: 1246001

8. Ingrediente care pot declanșa alergii sau alte reacții de incompatibilitate*:

În baza REG FIR (UE) nr. 1169/2011.

Cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz, spelt, kamut sau tulpini hibride ale acestora) și produse derivate	-
-grâu	-
-secară	-
-orz	-
-ovăz	-
-spelt	-
-kamut	-
-tulpini hibride	-
Crustacee și produse derivate	-
Ouă și produse derivate	-
Pește și produse derivate	-
Arahide și produse derivate	-
Soia și produse derivate	-
Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză)	-
Fructe oleaginoase și produse derivate	-
-migdale	-
-alune de pădure	-
-nuci	-
-nuci caju	-
-nuci pecan	-
-nuci braziliene	-
-fistic	-
-nuci de macadamia	-
-nuci Queensland	-
Țelină și produse derivate	-
Muștar și produse derivate	-
Semințe de susan și produse derivate	-
Dioxid de sulf și sulfit (sub formă de SO₂)	-
Lupin și produse derivate	-
Moluste și produse derivate	-

+: parte din rețetă

S: poate conține urme

-: nu face parte din rețetă

Toate datele despre materiile prime se bazează pe informații de la furnizorii noștri.



 MARTIN BRAUN GRUPPE		
	Formular 3.4.01	Țara: 01.06.2016
	Specificații produs	Versiunea: 03 Pagina 5 din 5

Nr. articol: 1246001

Acest produs nu conține ingrediente din organisme modificate genetic (OMG) cu etichetare obligatorie în conformitate cu Directivele CE nr. 1829/2003 și nr. 1830/2003.

Produsul, inclusiv ambalajul său, respectă REG (CE) 178/2002 și versiunile sale ulterioare, Codul German pentru Alimente și Furaje („LFGB”) și ordonanțele ulterioare, precum și principiile relevante ale Codului Alimentar German, conform modificărilor ocazionale.

Detaliile specifice ale produsului constituie o descriere a produsului. Substanțele naturale în special pot duce la fluctuații ale compoziției și, în consecință, ale proprietăților. Fără a admite orice pretenție legală, ne străduim să compensăm acest efect prin măsuri adecvate pentru a păstra caracteristicile specifice aplicației.

Notă

Pentru numerele de versiune identice ale unui articol, pot exista mai multe specificații de produs valide cu o dată de emiterie diferită. Prin actualizarea constantă de ex. a anumitor ingrediente din rețetă care se modifică în funcție de recoltă și care au ca rezultat fluctuații minime ale valorii nutriționale a produsului.

(014)

Emis la: 23.05.2019

Valabil de la: 23.05.2019

Tipărit la: 24.05.2019

Această specificație de produs a fost creată de un sistem centralizat de gestionare a rețetelor și, prin urmare, este valabilă și dacă nu apare nicio semnătură.



ROMÂNIA, MINISTERUL JUSTIȚIEI

Subsemnata, BORDAȘ VIRGINIA MARIA, certific acuratețea acestei traduceri cu textul documentului în limba engleză, traducere executată de mine. Traducător, Autorizația nr. 6424/2002

I the undersigned, BORDAȘ VIRGINIA MARIA, do certify the accuracy of this translation with the text of the original document into English, which was endorsed by me. Translator, Aut. No. 6424/2002

