

MUSTAR FIN - “BUNATATI DE LA BUNICA”

1. DENUMIRE

“BUNATATI DE LA BUNICA” - MUSTAR FIN 300g, 350g, 440g, 500g

2. LISTA DE INGREDIENTE

Apa, boabe de **mustar** 18% (de origine din UE si din afara UE), otet din alcool, zahar, sare, condimente, colorant (beta caroten).

Produs in Romania. Produsul nu contine conservanti

3. UTILIZARE INTENTIONATA

3.1. Categoria de consumatori

Sortimentul Mustar fin - “Bunatati de la Bunica” se adreseaza tuturor categoriilor de consumatori, exceptandu-i pe cei din grupele de risc (persoane cu deficiente de metabolism sau boli de nutritie, cu predispozitie la alergii/ intoleranta, copii, etc). Pentru informarea corecta a consumatorilor a fost evidentiata pe ambalaj continutul alergenului **mustar**. Datorita prezentei in reteta a zaharului sunt recomandate restrictiv diabeticilor.

3.2. Instructiuni de utilizare a produsului

Mustarul este un produs recomandat pentru asezonarea alimentelor semipreparate si preparate pentru uz casnic.

Pericolul unor utilizari incorecte, inadecvate sau nesigure nu a fost identificat si nu este necesar a fi marcat pe ambalaj.

4. CONDITII TEHNICE DE CALITATE

Nr. crt.	CARACTERISTICA	VALOARE PREVAZUTA
1.	<i>PROPRIETATI ORGANOLEPTICE</i>	
	Aspect recipient	Recipient curat, bine inchis, cu eticheta curata si marcata cu toate elementele de identificare.
	Aspect continut	Masa omogena
	Culoare	Galbena, caracteristica, uniforma in toata masa produsului.
	Gust si miros	Placut, caracteristic ingredientelor si aromelor folosite, fara gust si miros strain.
2.	<i>PROPRIETATI FIZICO-CHIMICE</i>	
	Umiditate %	74-76
	pH	3,6-3,8
	Clorura de sodiu %, max	3,5-4
3.	<i>PROPRIETATI MICROBIOLOGICE</i>	
	Drojdii si mucegaiuri / g	<10
4.	<i>CONTINUT REZIDUURI DE CONTAMINANTI (metale grele, pesticide, micotoxine si radioactivitate)</i>	In conformitate cu reglementarile nationale si europene

5. INFORMATII NUTRITIONALE

Valoare energetica, kJ / kcal / 100g	473 / 113
Grasimi, g/100g	5,2

din care acizi grasi saturati, g/100g produs	0,3
Glucide, g/100g	12,0
din care zaharuri, g/100g produs	7,0
Proteine, g/100g	4,5
Sare, g/100g	3,5

6. DECLARATIE PRIVIND ALERGENII

Alergene comune	Prezent	Comentarii
Cereale ce contin gluten (de ex. grau, secara, orz, ovaz) sau derivate	☐	
Crustacee si derivate	☐	
Oua si derivate	☐	
Peste si derivate	☐	
Moluste si derivate	☐	
Seminte de soia si derivate	☐	
Lapte si derivate (inclusive lactoza)	☐	
Alune si derivate (alune de padure)	☐	
Arahide si derivate (nuci, fistic, migdale)	☐	
Telina si derivate	☐	
Mustar si derivate	☒	Boabe de mustar
Seminte de susan si derivate	☐	
Dioxid de sulf si sulfiti la concentratii > 10mg/kg sau 10mg/l exprimat in SO ₂	☐	
Lupin	☐	

7. DECLARATIE PRIVIND OMG

Produsul **Mustar fin - "Bunatati de la Bunica"** este in conformitate cu legislatia europeana in domeniul GMO:

- Produsul nu este modificat genetic și nici nu este obținut din organisme modificate genetic.
- Produsul nu trebuie sa fie etichetat ca OMG sau continand OMG in conformitate cu legislatia europeana in domeniul OMG aflata in vigoare la momentul livrării.

8. TRATAREA CU RADIATII IONIZATE

Produsul nu este tratat cu radiatii ionizate si nu contin ingrediente tratate cu radiatii ionizate.

9. TERMEN DE VALABILITATE

Valabilitatea produsului Mustar fin - "Bunatati de la Bunica" este de **9 (noua) luni** de la data fabricatiei, cu conditia respectarii prescriptiilor de depozitare si transport.

10. AMBALARE

10.1. Ambalare individuala

Tip material	Borcan	Borcan	Flacon	Flacon
Cantitate neta, g	300	440	350	500

10.2. Ambalare colectiva

300g	Tip material	Nr. Unitati/ ambalaj
PF00543	Carton	8

350g	Tip material	Nr. Unitati/ ambalaj
PF00544	Carton	10

440g	Tip material	Nr. Unitati/ ambalaj
PF00549	Carton	8

500g	Tip material	Nr. Unitati/ ambalaj
PF00550	Carton	8

11. CONDITII DE DEPOZITARE SI TRANSPORT

11.1. Depozitare

Se depoziteaza in incaperi uscate si racoroase, între +2°C....+25°C. A nu se depozita impreuna cu alimente incompatibile, sau materiale nealimentare.

11.2. Transport

Produsul se transporta cu mijloace de transport destinate bunurilor alimentare, curate si acoperite la temperaturi cuprinse între +2°C ...+25°C. In timpul depozitarii si transportului, produsele ambalate în folie de plastic (box-ate, sau in cutii de carton) și paletizate trebuie manipulate cu grija pentru a se preveni riscul deformării/perforării prin lovire.

12. ETICHETARE

Conform Regulament UE 1169/2011.

13. TRASABILITATE

Conform procedurii conexe Identificare si trasabilitate, Lotul este definit si identificat prin data expirării. Fiecare ambalaj primar este inscriptionat cu codul format din : ZZ.LL.AA DDD HH:MM insemnand ziua, luna si anul datei de expirare ; ziua productiei ; ora si minutul ambalării.

Revizuit,

Responsabil Calitate

Zita GASPARI JOZSA

Verificat,

Coordonator Calitate

Claudia COSARCA

Aprobat,

Director Fabrica

Claudia COJOCARU