

 STV Corporation SRL Caloian Judetului 12, Bucharest, Romania	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS: GLAZURA DE CACAO CU LAPTE	Cod:	ST-46
		Pagina:	1 / 2
		Revizia:	2

DENUMIREA PRODUSULUI: **GLAZURA DE CACAO**
CU LAPTE

1.	Categoria de produse	GLAZURA DE CACAO CU LAPTE -tip banuti	
2.	Ingrediente	Zahar, grasime din samburi de palmier hidrogenat, grasime din samburi de palmier fractionat, cacao pudra (min. 8 %), lapte praf degresat, zer praf, amidon din porumb, emulsifiant: lecitina din soia (nu contine OMG), aroma. - nu contine OMG, nu este supus tratamentului cu radiatii ionizante.	
3.	Descriere produs. Proprietati organoleptice Caracteristici fizico-chimice	Cuvertura pe baza de cacao. Cuvertura de cacao sub forma de banuti de aproximativ 5 g/buc, cu suprafata mata, neomogena, consistenta tare, casanta la rupere la temp. < 22°C. Miros si gust placut, aromat. Culoare maron. Impactul aromei- LAPTE-CARAMEL. Finete ≤ 25µ. Umiditate max 1%. Punct de topire 33-37 °C. Impuritati < 0,1%.	
4.	Informatii nutritionale	Valori nutritionale	Valori medii la 100 g
		Valoare energetica (kcal)	552
		Grasimi	37
		Acizi grasi saturati	35
		Glucide	51
		Zaharuri	48
		Proteine	4,7
		Sare neiodata	1
		Grasimi trans	Max 0,4
4.	Proprietati microbiologice	Conform Ordinului nr. 27/2011 Bact. coliforme max 10 ufc/g, Enterobacterii max 10 ucf/g.-laborator. Drojdii si mucegaiuri max 10 ucf/g. Salmonella –absent.	
5.	Contaminanti	Conform Regulament 915/2023	
6.	Ambalare	Masa neta 12 kg. Banuti cu dimensiuni variabile, in folie de PE si cutie de carton. Materialele folosite la ambalare corespund dispozitiilor legale sanitare. Ambalaje rezistente, uscate, curate, fara miros strain.	
7.	Marcare Etichetare	Conform Reg. U.E nr. 1169/2011. Denumire produs, ingrediente produs, cantitate: kg, lotizare, data expirarii, date producator: nume soc, adresa, date de contact.	
8.	Conditii de Depozitare	Temperatura optima de pastrare 18-20° C, umiditate relativa max : 45-55%. A se pastra in locuri fara aburi si mirosuri straine, iar dupa desigilare, pastrati intotdeauna bine inchisa cutia, dupa fiecare folosire pentru a proteja de umiditate si mirosuri straine.	
9.	Distributie Transport	Direct distribuitori sau distributie proprie cu masinile societatii. Nu necesita temperatura controlata la transport, cu respectarea conditiilor de depozitare.	
10.	Termen de valabilitate	12 luni	
11.	Reguli de verificare a	Verificari interne: verificari de lot: ambalarea si marcarea ,	

 STV Corporation SRL Caloian Judetui 12, Bucharest, Romania	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS: GLAZURA DE CACAO CU LAPTE	Cod:	ST-46
		Pagina:	2 / 2
		Revizia:	2

	calitatii .	masa,proprietati organoleptice. Program autocontrol prin verificarea proprietatilor fizico- chimice si microbiologice.
12.	Utilizare. Recomandari	Cuvertura este folosita ca si glazura pentru produsele din panificatie.Se obtine aderenta si elasticitate. Utilizarea se poate face manual cat si in utilaje specifice.. Temperatura de folosire : 44-50 °C.Temperatura max.52° C. Temperizare-nu necesita. Pentru obtinerea maximului de luciu,se recomanda dupa glazurare si turnare, a se raci la 9 °C. Se poate folosi pentru acoperire (glazurare)prajituri,creare elemente de decor,turnare bomboane sau amestecare cu diverse ingrediente . Recomandat pentru produse cu termen de valabilitate prelungit,cat si pentru produse proaspete sau congelate. Aplicatii: GLAZURA- FOARTE BUN TURNAT BOMBOANE,FIGURINE-MEDIU CREME-MEDIU GANAJ-MEDIU UMPLUTURA-NU
13.	Alergeni	Soia, lactoza.
14.	Referinte legislative	Ordinul 27/2011-criterii microbiologice-Enterobacterii 10-100µfc -Bacterii coliforme 100-1000µfc Conform NTP

Aprobat,

Data
27.01.2025