

 STV Corporation SRL Caloian Judetui 12, Bucharest, Romania	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS: GLAZURA ALBA	Cod:	ST-17
		Pagina:	1 / 2
		Revizia:	3

DENUMIREA PRODUSULUI: GLAZURA ALBA-tip banuti.

1.	Categoria de produse	GLAZURA ALBA-tip banuti.			
2.	Ingrediente	Zahar,grasimi vegetale hidrogenate(sambure de palmier) ,lapte praf degresat,zer praf,amidon din porumb,lecitina(soia)-nu contine OMG,aroma. Continut grasimi palmier:30,7%			
3.	Descriere produs.Proprietati organoleptice/ Caracteristici fizico-chimice	Cuvertura ,pentru aplicatii in cofetarie si patiserie. Cuvertura cu suprafata mata, neomogena,consistenta tare,casanta la rupere,miros si gust placut aromat.Culoare alba.Impactul aromei – lapte praf.Finete ≤ 30μ Umiditate max 1%. Punct de topire 34-38°C.			
4.	Informatii nutritionale		Valori nutritionale	Valori medii la 100 g	
			Valoare energetica(kcal)	509,2	
			Grasimi	31,7	
			Acizi grasi saturati	31,2	
			Glucide	55,9	
			Din care zaharuri	53,1	
			Proteine	1,2	
			Sare neiodata	0,05	
5.	Proprietati microbiologice	Conform Ordinului nr.27/2011 Bact. coliforme max10 ufc/g, Enterobacterii max 10 ucf/g.			
6.	Contaminanti	Conform Regulament 1881/2006			
7.	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 si fara miros strain.			
8.	Marcare Etichetare	Conform Reg.UE nr.1169/2011. Denumire produs, ingrediente produs, cantitat: kg,lotizare, data expirarii, date producator:nume societate,adresa,date de contact			
9.	Conditii de Depozitare	Temp optima de pastrare : 18-20° C, umiditate relativa : 45% -55%. A se pastra in locuri fara aburi si mirosuri straine,iar dupa desigilare pastrati intotdeauna bune inchisa cutia,dupa fiecare folosire pentru a proteja de umiditate si mirosuri straine.			
10.	Distributie Transport	Direct distribuitori sau distributie proprie cu masinile societatii. Nu necesita temperatura controlata la transport.			
11.	Termen de valabilitate	12 luni			
12.	Reguli de verificare a	Verificari interne:verificari de lot: ambalarea si marcarea ,masa, proprietati. organoleptice.			

Cod:	ST-17
Pagina:	2 / 2
Revizia:	3

	calitatii	Program autocontrol prin verificarea proprietatilor fizico-chimice si microbiologice.
13.	Utilizare. Recomandari	Cuvertura este folosita ca si materie prima pentru cofetarii si patiserii,la obtinerea de creme si finisarea produselor (glazuri). Utilizarea se poate face manual cat si in utilaje specifice(malaxoare sau linii de glazurare). Temperatura de folosire :46-48 °C.Temperatura maxima 50 °C Temperizare-nu necesita. Pentru obtinerea maximului de luciu,se recomanda dupa glazurare si turnare,a se raci la 9°C. Produs recomandat in aplicatii de cofetarie la obtinerea cremelor tip ganaj sau cremelor pentru umpluturi.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 - EXCELENT TURNAT BOMBOANE,FIGURINE- EXCELENT CREME – BUN GANAJ – FOARTE BUN
14.	Alergeni	<i>Soia, lactoza,poate contine urme de arahide.</i>
15.	Informatii aditionale	<u>Statut GMO</u>- Acest produs este de origine nemodificata si nu contine ingrediente care si-au modificat originea; Nu necesita etichetare speciala. <u>Iradiere</u>- Produsul nu a fost tratat cu radiatii ionizante, nu contine ingrediente iradiate; Nu necesita etichetare speciala. <u>Trasabilitate</u>- Produsul poate fi urmarit prin numarul de lot prezent pe ambalaj. Materiile prime folosite pot fi regasite si identificate pana la originea lor, dupa caz.

Data

12.09.2024