

SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS

Departament: Calitate	SPECIFICATIE NR.2	Pagini: 3
Elaborat: Roxana Ursu	Aprobat: Manager Calitate, Corina Burada	Data reviziei: 10.11.2023

DENUMIRE PRODUS	ALUAT FOIETAJ LINCO PATISERO 400g, 800g
DESCRIERE	Placa de aluat netedă, compactă, consistentă, extensibilă
COMPOZITIE	Făină albă de grâu (origine din UE), apă, uleiuri și grăsimi vegetale (de palmier, floarea soarelui, rapita în proporții variate – origine UE și din afara UE), emulsifiant (mono și digliceride ale acizilor grași), sare iodată, otet din alcool, acidifiant (acid citric).
AMBALARE SI DEPOZITARE	
Ambalare	Ambalaj primar: Produsul are masă netă de 400g, respectiv 800 g și este ambalat în hartie de copt și folie de polipropilenă. Ambalaj secundar: Pachetele se introduc în cutii de carton care se inscripționează automat cu datele de identificare a lotului și se paletizează. Ambalaj terțiar: Pentru aluatul foietaj de 800g un palet este format din 60 cutii, a câte 12 de pachete (9,6kg), totalizând 720 pachete (576kg) despărțite de separatoare din carton și infoliate în folie stretch. Pentru aluatul foietaj 400g un palet este format din 120 cutii, a câte 12 de pachete (4,8kg), totalizând 1440 pachete (576kg) despărțite de separatoare din carton și infoliate în folie stretch.
Marcarea datei de expirare și a lotului pe ambalajul produsului	Indicarea lotului se realizează cu ajutorul datei de expirare și are următoarea formă: zz.ll.aa, unde: z-zi, l-luna, a – an (ultimele 2 cifre)
Termen de valabilitate	12 luni depozitat la -18°C *** în ambalajul original nedeșfacut.
Depozitare	Temperatura de depozitare $-18\pm 3^{\circ}\text{C}$ în încăperi curate, uscate, dezinfectate, bine aerisite, fără miros străin. Produsul nu se depozitează împreună cu materiale toxice sau produse care degajă mirosuri pătrunzătoare. Mod de păstrare acasă, în congelator: la -18°C *** până la data inscripționată pe ambalaj.
Transport	Distribuția se face în vehicule curate, uscate, întunecoase, dezinfectate, bine aerisite, fără miros străin, la temperatura de $-18^{\circ}\pm\text{C}$. Produsul nu se transportă împreună cu materiale toxice sau produse care degajă mirosuri pătrunzătoare.

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE		CONDITII DE ADMISIBILITATE	
Aspect		Placa de aluat compactă, netedă, de consistență medie	
Culoare		Alb-gălbui	
Miros si gust		Plăcut, caracteristic produsului	
CARACTERISTICI FIZICO-CHIMICE		CONDITII DE ADMISIBILITATE	
Umiditate, %		Max 38	
Aciditate, grade de aciditate		Max 3,0	
Sare, %		Max 1,5	
pH		Min 5	
Declaratie nutritionala 100g / produs		Valoare Energetica 1574kJ /378/kcal	
		Grasimi : 24.6 g	
		Din care acizi grasi saturati :11.8 g	
		Glucide : 34.2 g	
		Din care zaharuri: 1.3 g	
		Proteine : 4.7 g	
		Sare: 1.05 g	
Continut de acizi grasi trans,g/100g grasime		Max 2	
CARACTERISTICI MICROBIOLOGICE		CONDITII DE ADMISIBILITATE	
Enterobacteriaceae, cfu/g		Max 100	
Stafilococi coagulazo-pozitivi, cfu/g		Max 10000	
STATUTUL GMO		Produsul nu este modificat genetic sau obtinut din organisme modificate genetic Produsul nu contine ingrediente care sunt modificate genetic sau obtinute din organisme modificate genetic Produsul nu trebuie etichetat ca GMO sau continand GMO in acord cu Legislatia GMO a Comunitatii Europene .	
Radiatii ionizante		Produsul nu a fost tratat cu radiatii ionizante si nu contine ingredient tratate cu radiatii ionizante	
Alergeni		Prezent in produs	Absent
Cereale continand gluten		X	
Crustacee si derivate			X
Oua si derivate			X
Peste si derivate			X
Moluste si derivate			X
Soia si derivate			X
Lapte si derivate			X
Nuci			X
Alune			X
Telina			X

Punct de lucru Iasi,
Calea Chisinaului, Nr 171
Te:l 0232.251.652
Fax: 0232.216.279

Mustar si derivate		X
Seminte de susan si derivate		X
SO ₂ >10 mg/kg sau 10 mg/l		X
Lupin si derivate		X
UTILIZARE		
Domenii de aplicare și modul de aplicare a produsului	Produsul se adresează atât aplicațiilor tehnice industriale cât și celor casnice, se utilizează ca atare sau cu diverse umpluturi. Produsele se coc în cuptorul încălzit în prealabil la temperatura de 220°C, apoi se scade temperatura la 190°C.	
Target	Pentru toți consumatorii care nu sunt alergici la gluten.	