

SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS

Departament Calitate	SPECIFICATIE NR. 23	Pagini: 3
Elaborat: Responsabil calitate, Bianca Fodor	Aprobat: Manager Calitate, Corina Burada	Data reviziei: 24.10.2024

Denumire produs	NATURLI VEGAN – RULOURI CU UMPLUTURĂ PE BAZA DE SOIA CONDIMENTATĂ IN STIL MEDITERANEAN
Cod produs sistem	PF00828
Descriere	Mini rulouri cu umplutură pe baza de soia condimentată in stil mediteranean. Produs congelat rapid.
Ingrediente	Aluat (60%): făină albă de grâu (origine din UE), apă, ulei vegetal rafinat de floarea-soarelui, amidon din porumb, sare iodată. Umplutură (40%): tocată pe bază de soia [apă, proteină de soia -4% (origine din afara UE), ulei vegetal de rapiță, ceapă, sare, condimente, extract de mere, aromă naturală, stabilizator (metil celuloză)], apă, ceapă cuburi, pastă de tomate, amidon din porumb, ulei vegetal de floarea-soarelui, usturoi pudră, oregano, piper.
Ambalare si depozitare	
Ambalare	Ambalaj primar: Mini rulourile de 35g se ambaleaza in pungi de polietilena, cu greutate neta de 400g. Ambalaj secundar: Pungile cu produs cu masa neta de 0.4 kg se introduc in cutii de carton care se inscripționează automat cu datele de identificare a lotului si se paletizeaza. Cutiile contin 12 pachete cu o masa neta totala de 4.8 kg. Ambalaj terțiar: Un palet este format din 60 de cutii, dispuse pe 10 randuri, cate 6 cutii pe rand, totalizand 720 bucati cu greutate neta de 288 kg, despartite de separatoare din carton si infoliate in folie stretch.
Marcarea datei de expirare si a lotului pe ambalajul produsului	Indicarea lotului se realizeaza cu ajutorul datei de expirare si are urmatoarea forma zz.ll.aa, unde: z-zi, l-luna,a-an, (ultimele 2 cifre)
Termen de valabilitate	12 luni de la data fabricatiei cand este depozitat in ambalajul original nedesfacut si cand sunt respectate conditiile de depozitare.
Depozitare	Temperatura de depozitare -18°C(±3°C) în încăperi curate,uscate,dezinfectate,bine aerisite, fără miros străin. Produsul nu trebuie depozitat împreună cu materiale toxice sau produse care degajă mirosuri pătrunzătoare.

Transportul	Transportul se face în vehicule, curate, uscate, întunecoase, dezinfectate, bine aerisite, fără miros străin, la temperatura de $-18^{\circ}\text{C}(\pm 3^{\circ}\text{C})$. Produsul nu se transportă împreună cu materiale toxice sau produse care degajă mirosuri pătrunzătoare.	
Proprietati/ caracteristici organoleptice	Conditii de admisibilitate	
Aspect	Mini rulouri din foi de placinta cu umplutură pe bază de soia condimentată în stil mediteranean.	
Culoare	Galbui la exterior, caracteristic aluatului crud și umplutură pe bază de soia condimentată în stil mediteranean.	
Miros si gust	Plăcut, caracteristic aluatului crud si umplutura pe bază de soia condimentată în stil mediteranean.	
Proprietati/caracteristici fizico-chimice (pentru foi de placinta)	Conditii de admisibilitate	
Umiditate ,%	Max. 60	
Aciditate, grade de aciditate	Max 4	
Declaratie nutritionala 100g /produs	Valoare energetica: 1193Kj/285 Kcal	
	Grasimi: 13.8g	
	din care acizi grasi saturati: 1.5g	
	Glucide: 31.2g	
	din care zaharuri: 1.66g	
	Proteine: 7.9g	
	Sare: 1.1g	
Continut de acizi grasi trans,g / 100 g grasime	Max 2	
Proprietati/ caracteristici microbiologice	Conditii de admisibilitate	
Enterobacteriaceae, UFC/g	Max 100	
Stafilococi coagulazo-pozitivi, UFC/g	Max 10000	
Tratarea cu radiatii.	Produsul nu a fost tratat cu radiatii ionizante si nu contine ingrediente tratate cu radiatii ionizante	
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 .	
Alergeni	Prezent	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
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, mod de preparare		
Domenii de aplicare	Produsul se adresează atat clientilor casnici, cat si clientilor B2B patiserii si cofetarii. Produsul nu se decongelează si se coace direct in cuptoare electrice sau pe gaz. Produsul se consuma numai dupa prepararea termica.	
Instructiuni de preparare	1. Încălziți în prealabil cuptorul la 190°C. 2. Se coc până la rumenire, aprox 20-30 min în cuptorul preîncălzit	
Target	Pentru toti consumatorii care nu sunt alergici la gluten și la soia.	
Produs in Romania		