

SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS

Departament:Laborator	SPECIFICATIE NR. 8bis	Pagini: 3
Elaborat: Responsabil calitate, Bianca Fodor	Aprobat: Manager Calitate, Corina Burada	Data reviziei: 15.05.2024

Denumire produs	LINCO PATISERO – PLACINTA CU MERE SI SCORTISOARA
Cod produs sistem	PF00805
Descriere	Placinta cu mere si scortisoara
Ingrediente	Aluat 45%: făină albă de grau (origine din UE), apa, ulei vegetal rafinat de floarea soarelui, amidon din porumb, sare iodată Umplutura 55%: mere cubulete (81 %) - origine din UE), gris din grau, fructoza, zahar, amidon din porumb, scortisoara (0.3 %) – origine din non UE
Ambalare si depozitare	
Ambalare	Ambalaj primar: Produsul se aseaza in tavite termorezistente peste care se aplica un capac sigilabil prin termosudare Ambalaj secundar: Pachetele cu masa neta de 0.8 kg se introduc in cutii de carton care se inscripționează automat cu datele de identificare a lotului si se paletizeaza . Cutiile contin 10 pachete cu o masa neta totala de 8 kg. Ambalaj terțiar: Un palet este format din 40 de cutii, dispuse pe 5 randuri, cate 8 cutii pe rand, totalizand 400 bucati cu greutate neta de 320 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. Mod de pastrare acasa, în congelator: la -18°C*** pâna la data inscriptionata pe ambalaj.

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	Placinta din foi si umplutura de mere la mijloc, asezata intr-o tava rodunda termorezistenta	
Culoare	Galbui la exterior. Caracteristic foilor de placinta ,umplutura alb - maroniu , caracteristica merelor in amestec cu scortisoara .	
Miros si gust	Plăcut,caracteristic foilor de placinta si umplutura dulce-acrisoara, placuta caracteristica merelor.	
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 996/237kJ/kcal	
	Grasimi 8.9g	
	din care acizi grasi saturati 1.0g	
	Glucide 35.3g	
	din care zaharuri 9.7g	
	Proteine 4.0g	
	Sare 0.5g	
Continut de acizi grasi trans,g/100grasime	Max 2	
Proprietati/caracteristici microbiologice	Conditii de admisibilitate	
Enterobacteriaceae, UFC/g	Max 100	
Stafilococi coagulazo-pozitivi, UFC/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 .	
Tratarea cu radiatii	Produsul nu a fost tratat cu radiatii ionizante si nu contine ingrediente tratate cu radiatii ionizante	
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
SO2>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 care pot coace placintele si oferi spre vanzare.	
Instructiuni de preparare	Încălziți în prealabil cuptorul la 190°C (foc mediu). Scoateți plăcinta din congelator și îndepărtați capacul de carton. Introduceți în cuptor plăcinta congelată împreună cu tava. Coaceți până la rumenire, 30-40 min, în funcție de randamentul cuptorului. După coacere, acoperiți plăcinta cu un șervet umed și lăsați să se răcească aproximativ 20 minute. A nu se recolgela dupa decongelare. Produsul se consuma numai dupa prepararea termica. A nu se coace in cuptorul cu microunde.	
Target	Pentru toti consumatorii care nu sunt alergici la gluten.	
Produs in Romania		