

SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT

Elaborat: Sef laborator, Catalina David		Aprobat: Manager Calitate, Corina Burada		Data:17.01.2024 Pagini:2
Denumire produs		LINCO neata		
Descriere		Grasime tartinabila vegetala cu 20% continut de grasime		
Cod produs sistem		RO:250 g=PF00013, 500 g=PF00015, 1 kg=PF00011		
		Export: 250 g=PF00451, 500 g=PF00452,1 kg=PF00367		
Ingrediente		Apa		
		Uleiuri vegetale (de floarea soarelui, rapita, palmier, cocos,in proportii variate)		
		Uleiurile vegetale au origine din UE si din afara UE		
		Emulsifianti: mono- si digliceride ale acizilor grasi, poliricinoleat de poliglicerina		
		Sare (0,8%)		
		Aroma		
		Conservant (acid sorbic)		
		Acidifiant (acid citric)		
		Colorant (beta-caroten)		
		Vitamine (A, D)		
Ambalare ,depozitare si transport				
Ambalare		Ambalaj primar: Produsul se ambaleaza in caserole cu capac, de polipropilena,cu cantitatea neta de 250g, 500 g si 1 kg si sunt inscriptionate cu data de expirare . Caserolele de 500 g si de 1 kg sunt sigilate cu folie de aluminiu. Ambalaj secundar: Caserolele se ambaleaza in cutii de carton,care se inscripioneaza cu data de expirare si se paletizeaza. Ambalaj terțiar: 32 caserole x 0.250 kg / cutia de carton (8kg) 49 cutii de carton x 8 kg / palet (392 kg) 24 caserole x 0.500kg / cutia de carton (12 kg) 45 cutii de carton x 12kg / palet (540 kg) 24 caserole x 0.500kg / cutie+capac de carton (12 kg) 27 cutii de carton x 12 kg / palet (324 kg) 12 caserole x 1 kg / cutia de carton (12 kg) 54 cutii de carton x 12 kg / palet (648 kg)		
Cod de identificare nr de lot		Identificarea lotului se face cu ajutorul datei de expirare si are forma urmatoare:zz.ll.aa		
Termen de valabilitate		6 luni de la data fabricatiei cand este depozitat in ambalajul original nedesfacut si cand sunt respectate conditiile de depozitare.		
Depozitare		Produsul se depoziteaza in incaperi curate, uscate, fara miros strain, la temperaturi de 4 -10° C si umiditatea aerului de max. 80%.In functie de data de fabricatie, produsul poate avea temperatura in caserola cuprinsa intre 10 si 18°C.		
Transport		Transportul produselor se face in vehicule izoterme, curate, fara miros strain, la temperatura de 4- 10 °C. Produsul nu se transporta impreuna cu materiale toxice		

	sau produse care degaja mirosuri patrunzatoare.	
Proprietati organoleptice/Caracteristici	Conditii de admisibilitate	
Aspect	Masa omogena, lucioasa, onctuoasa, fara picaturi de apa in sectiune	
Culoare	Alb-galbuie;se admite o usoara inchidere la culoare (galben) la suprafata , pe o adancime de max.2 mm	
Miros si gust	Placut, cu aroma specifica, fara miros sau gust strain (amar, ranced,etc.)	
Proprietati fizico-chimice/Caracteristici	Conditii de admisibilitate	
Continut de grasime, %	20±1	
Continut de grasime apa, %	80±1.8	
Continut de grasime sare, %	0.8±0,1	
Cerinte microbiologice/ Caracteristici	Conditii de admisibilitate	
Listeria monocytogenes, maxim admis/ g	100	
Enterobacteriacee,maxim admis/g	10	
Declaratie nutritionala /100g produs:	Valoare energetica: 740 kJ / 180 kcal	
	Grasimi: 20 g	
	din care acizi grasi saturati:5 g	
	Glucide: 0 g	
	din care zaharuri: 0 g	
	Proteine: 0 g	
	Sare: 0,8 g	
	Vitamina A: 750 µg (93% VNR)	
	Vitamina D: 2.5 µg (50% VNR)	
Continut de acizi grasi trans	Max. 2 g / 100 g grasime	
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(Reg.1829 si 1830/2003)	
Alergeni	Prezent	Absent
Cereale continand gluten		X
Crustacee si derivate		X
Oua si derivate		X
Peste si derivate		X
Alune		X
Soia si derivate		X
Lapte si derivate continand lactoza		X
Nuci		X
Telina		X
Mustar si derivate		X
Seminte de susan si derivate		X
Lupin si derivate		X
Moluste si derivate		X
SO ₂ > 10mg/kg sau 10 mg/l		x
Tratare cu radiatii	Produsul nu este tratat cu radiatii ionizante si nu contine ingrediente iradiate	
UTILIZARE	A nu se congela Este recomandat pentru ungerea tartinelor Nu este destinat prajirii si prepararii cremelor de prajituri.	
Target	Pentru toti consumatorii	
Produs in Romania		