

SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS

Departament Calitate	SPECIFICATIE NR. 3	Pagini: 3
Elaborat: Responsabil calitate, Bianca Fodor	Aprobat: Manager Calitate, Corina Burada	Data reviziei: 18.10.2024 .

Denumire produs	LINCO PATISERO – MINI RULOURI CU CREMA CU AROMA NATURALA DE VANILIE			
Cod produs sistem	PF00824 – Linco Patisero Vanilla Minis, 400g PF00822 – Linco Patisero Vanilla Minis,800g PF00812 - Linco Patisero Vanilla Minis 4,5kg bax			
Descriere	Mini rulouri cu crema cu aroma naturala de vanilie. 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%): Cremă cu aromă naturală de vanilie: apă, sirop de glucoza, zahăr (origine din UE), agenți de îngroșare (amidon modificat, celuloză, carboximetilceluloză), ulei de cocos, lapte praf degresat, zer praf, arome naturale (vanilină, vanilie), corector de aciditate (acid tartric), conservant (sorbit de potasiu), sare, curcuma.			
Ambalare si depozitare				
Ambalare	Greutate minirulou	15g	15g	15g
	Tip ambalaj primar	Punga polietilena	Punga polietilena	Sac de polietilena
	Cantitate per ambalaj	400g	800g	4.5 kg vrac
	Cantitate per bax	12 buc* 400g = 4.8 kg	8 buc * 800g = 6,4 kg	4.5 kg
	Tip de ambalaj secundar	Cutie de carton	Cutie de carton	Cutie de carton
	Nr. Cutii / palet	60 cutii	60 cutii	112 cutii
	Cantitate totala produs/palet	60 cutii * 4,8kg = 288 kg	60 cutii * 6.4 kg = 384 kg	112 cutii * 4.5 kg = 504 kg
	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°C(±3°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 crema cu aroma naturala de vanilie, asezate fie in cutii de carton captusite cu saci de polietilena de uz alimentar, fie in pungi de polietilena la punga 400g, respectiv 800g.
Culoare	Galbui la exterior, caracteristic aluatului crud si crema cu aroma naturala de vanilie in interior.
Miros si gust	Plăcut, caracteristic aluatului crud si umplutura dulce, placuta, caracteristica cremei cu vanilie.
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: 1322Kj/315 Kcal
	Grasimi: 13.4g
	din care acizi grasi saturati: 2.8g
	Glucide: 43g
	din care zaharuri: 9.6g
	Proteine:5.2g
	Sare: 0.7g
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
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. Produsul nu se decongeleaza 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 min în cuptorul preîncălzit	
Target	Pentru toti consumatorii care nu sunt alergici la gluten si la produse lactate	
Produs in Romania		