



SMÂNTÂNĂ PENTRU FRIȘCĂ PASTEURIZATĂ UHT PENTRU UZ PROFESIONAL 35% MG MONTAIGU

Nr. autorizației sanitare: FR 85.217.001 CE

Produs la: Montaigu (Franța)

Denumirea legală

SMÂNTÂNĂ PENTRU FRIȘCĂ UHT

Descrierea produsului

Smântână lichidă pasteurizată prin procedeul UHT (tratament la temperaturi înalte) obținută din smântână cu adăugarea unui stabilizator.

Ingrediente:

Smântână pentru frișcă (origine: Franța), stabilizator: caragenan.

Descriere

CARACTERISTICI			
Caracteristici organoleptice			
Aspect/Culoare	Albă de culoare smântânii proaspete și a lactatelor Omogenă		
Gust			
Textură			
Caracteristici fizico-chimice	VALORI VIZATE	VALORI ADMISE	METODE DE DETERMINARE
Grăsimi	35 %	+1 / -0,5	Metodă internă (conform NF ISO 19660)
VALORI CARACTERISTICE*			
Calciu	75 mg/100 g		
Caracteristici microbiologice**	VALORI VIZATE	VALORI ADMISE	METODE DE DETERMINARE
<i>Listeria monocytogenes:</i>	Absentă/25 g	/	BKR 23/02 – 11/02

Valori nutriționale medii per 100 ml	
Valoare energetică	1380 kJ / 335 kcal
Grăsimi	35 g
Din care acizi grași saturați	24 g
Glucide	2,9 g
Din care zaharuri	2,9 g
Proteine	2,1 g
Sare	0,08 g

Acestea sunt valori medii stabilite pe baza analizelor, a calculelor efectuate pe baza valorilor medii cunoscute sau efectuate prin raportare la ingredientele utilizate sau care rezultă din calculul efectuat pe baza datelor documentare.

** conform Regulamentului (CE) nr.2073/2005cu modificările lor ulterioare.

SMÂNTÂNĂ PENTRU FRIȘCĂ PASTEURIZATĂ UHT PENTRU UZ PROFESIONAL 35% MG MONTAIGU

Mod de prezentare:

Cod articol	Denumire	Gencod	Mod de prezentare:
291	SMÂNTÂNĂ UHT 35% MG 1L	3242470002802	Bax de 1 litru x 6
2913	SMÂNTÂNĂ UHT 35% MG 10L	3242470029137 3242470291329	Recipient 10 litri 56 recipiente de plastic 10 litri
29132	SMÂNTÂNĂ UHT 35% MG 10L BAX 560L		

Ambalajele sunt conforme cu legislația europeană în vigoare.

Mod de utilizare

„Smântâna pentru frișcă de uz profesional Montaigu” poate fi adaptată la nevoile și preparatele dumneavoastră. „Smântâna pentru frișcă de uz profesional Montaigu” poate fi folosită pentru a obține o frișcă stabilă și delicioasă, în reducere pentru sosuri dulci și sărate sau pentru a o încorpora în preparatele dumneavoastră, garantând finețe și aromă în rețetele pe care le realizați. Pentru volum maxim, se recomandă să păstrați produsul în frigider între +4°C și +6°C cu 12 ore înainte de utilizare. Dintr-un litru de smântână Montaigu se obțin între 2,6-2,7 litri de frișcă. Poate fi folosită cu dispozitive de preparare automatizate.

Mod de depozitare:

Termen minim de valabilitate	4 luni
Păstrare	Această smântână poate fi păstrată la temperatura camerei, în ambalajul original nedesfăcut. Pentru a-și păstra calitățile, este preferabil ca temperatura ambientală să nu depășească 18°C.
Indicații de utilizare	Evitați încălzirea produsului, în caz contrar existând riscul de coagulare la momentul răcirii. După deschidere, a se păstra la frigider (+6°C) și a se consuma în termen de 4 zile. A nu se congela.

Declarații de siguranță alimentară

OMG : acest produs nu se supune cerințelor de etichetare pentru produsele OMG, astfel cum sunt acestea prevăzute în Regulamentele (CE) nr. 1829/2003 și nr.1830/2003.
 Radiații ionizante: acest produs nu a fost supus radiațiilor ionizante și nu conține ingrediente care să fie tratate cu radiații ionizante.
 Alergeni: acest produs se conformează cu Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 privind furnizarea de informații referitoare la produsele alimentare către consumatori.

Alergeni	DA	NU
Cereale care conțin gluten și produse din cereale		X
Crustacee și produse din crustacee		X
Ouă și produse din ouă		X
Pește și produse din pește		X
Arahide și produse din arahide		X
Soia și produse din soia		X
Lapte și produse din lapte	X	
Fructe cu coajă lemnoasă** și produse din acest tip de fructe		X
Țelină și produse din țelină		X
Muștar și produse din muștar		X
Semințe de susan și produse din semințe de susan		X
Dioxid de sulf și sulfiți (> 10 mg/kg sau mg/litre în raport cu SO ₂)		X
Lupin și produse din lupin		X
Moluște și produse din moluște		X

* Cereale care conțin gluten: grâu, secară, orz, orz, ovăz, grâu spelt, grâu kamut sau soiuri hibride din acestea.

** Fructe cu coajă lemnoasă: migdale, alune, nuci, nuci caju, nuci pecan, nuci de Brazilia, fistic, nuci Macadamia și nuci Queensland.