

SC KETOS PRODUCTION SRL	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT	Cod: ST - 28
		Editia: 1/10.10.2015
	ZAHAR BRUN	Revizia: 3/22.06.2020
		Nr. exemplar: 1
		Pagina: 1/5

APROBAT,
ADMINISTRATOR
NEAGU IULIANA



PRODUS FINIT

FISA DESCRIERE PRODUS

ZAHAR BRUN

INTRAT IN VIGOARE : 22.06.2020

- ☐ Copie controlata
☐ Copie necontrolata

	Nume	Semnătura	Data
Elaborat	Tircomnicu Liliana		22.06.2020
Verificat	Marin Alexandrina		22.06.2020

SC KETOS PRODUCTION SRL	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT	Cod: ST - 28
		Editia: 1/10.10.2015
	ZAHAR BRUN	Revizia: 3/22.06.2020
		Nr. exemplar: 1
		Pagina: 1/5

1. Generalitati

1.1 Prezenta specificatie tehnica stabileste conditiile tehnice pe care trebuie sa le indeplineasca produsul **Zahar brun**.

Zaharul brun este folosit in industria alimentara (in alimentatie pentru a indulci mncărurile și băuturile, dar și drept conservant).

2. Conditii tehnice de calitate

2.1 Produsul **Zahar brunse** ambaleaza in conformitate cu instructiunea tehnologica si reteta elaborata de SC KETOS PRODUCTION SRL, cu respectarea conditiilor sanitar – veterinare in vigoare.

2.2 Materiile prime si auxiliare utilizate in fabricatie vor corespunde atat standardelor sau specificatiilor tehnice de produs, cat si reglementarilor sanitar - veterinare in vigoare.

Zaharul brun este un zahar nerafinat din trestie de zahar obtinut prin fierberea siropului de melasa, urmata de centrifugarea cristalelor obtinute (pentru racire si uscare). El mai poate fi obtinut din zahar rafinat la care se adauga melasa bogata in vitamine si minerale (Ca, Mg, K, Fe).

Ingrediente/Tara de origine: zahar brun (Columbia, Laos)

2.3 Proprietati organoleptice

PARAMETRU	CARACTERISTICI PRODUS
Aspect	Cristale uscate, uniform calibrate, neaglomerate, care curg liber
Miros si gust	Caracteristic, dulce, fără miros și gust străin.
Culoare	Brun-deschis pana la maroniu
Aspect ambalaj	Curat, inchis etans, vizibil imprimat cu toate elementele de identificare

Produsele de origine naturală pot prezenta mici variații senzoriale

2.4 Proprietati fizico-chimice

PARAMETRU	CONDITII DE ADMISIBILITATE
Umiditate, % max	2
Zaharoza raportata la subst. uscata, % min	91
Cenusa, % max	1
Corpuri straine (metal, sticla, etc), % max	absent

2.6. Proprietati microbiologice

SC KETOS PRODUCTION SRL	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT	Cod: ST - 28
		Editia: 1/10.10.2015
	ZAHAR BRUN	Revizia: 3/22.06.2020
		Nr. exemplar: 1
		Pagina: 1/5

PARAMETRU	CONDITII DE ADMISIBILITATE	METODA DE CONTROL
Numar total de germeni aerobi mezofili, cfu/ 10g	max. 1000	SR EN ISO 4833-1:2014
Drojdii si mucegaiuri, cfu/ 10g	max. 100	SR ISO 21527-1/2009

Conform Ordin nr.27 din 06/06/2011 privind aprobarea criteriilor microbiologice si de igiena care se aplica produselor alimentare.

2.7 Alergeni: nu are potential alergic. Poate contine urme de: susan, mustar, fructe in coaja lemnoasa, gluten, sulfiti, telina, soia.

Regulamentul 1169/2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare cu modificarile si abrogarile ulterioare.

2.8 Contaminanti

Contaminanti (micotoxine si metale grele) - conditii de admisibilitate conform Regulamentului CE nr. 1881/2006 al Comisiei din 19.12.2006.

Reziduuri de pesticide - conditii de admisibilitate conform Regulament nr. 396/2005 din 23 februarie 2005 privind continuturile maxime aplicabile reziduurilor de pesticide.

2.9 GMO si ingrediente continand GMO

Producatorul garanteaza ca produsul nu contine GMO sau ingrediente continand GMO	DA
In cazul in care raspunsul este NU se specifica ingredientul	

Regulamentele (CE) 1829/2003 sinr. 1830 din 22.09.2003 privind trasabilitatea si etichetarea organismelor modificate genetic. Această declarație este bazată pe informațiile furnizate de producătorii materiei prime.

2.10 Ingrediente supuse iradierii

Producatorul garanteaza ca produsul nu contine ingrediente supuse iradierii	DA
In cazul in care raspunsul este NU se specifica ingredientul	

Conform cu Directiva 3/1999 produsul nu este tratat cu radiații ionizante în vederea sterilizării.

SC KETOS PRODUCTION SRL	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT	Cod: ST - 28
		Editia: 1/10.10.2015
		Revizia: 3/22.06.2020
	ZAHAR BRUN	Nr. exemplar: 1
		Pagina: 1/5

2.11 Informatii nutritionale medii pentru 100g produs

TIPURI NUTRIENTI	VALOARE
VALOARE ENERGETICA	
Kcal/KJ/100 g	1615 / 380
Grasimi g/100 g din care	0
acizi grasi saturati	0
Glucide	95
din care zaharuri	94.1
Fibre g/100/g	0
Proteine	0
Sare	0

Regulamentul 1169/2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare cu modificarile si abrogările ulterioare.

3. Reguli pentru verificarea calitatii

Fiecare lot se verifica la receptie - ambalarea, marcarea, proprietățile organoleptice si greutatea neta, conform procedurii "Receptie" cod: PO-01.

Fiecare lot ambalat se verifica pe flux conform procedurii "Monitorizare si masurare" cod: PS-18.

Caracteristicile fizico-chimice, microbiologice si nivelul de contaminanti se verifica conform programului de autocontrol, prin analize efectuate in laboratoare autorizate si acreditate.

4. Ambalare si marcare

Produsul **Zahar brun** se ambaleaza in folie de hartie 3g, 4g, 5g, in punga bopp 250g, 500g, 1kg.

Prin conventie intre parti se pot folosi si alte tipuri de ambalaje, avizate din punct de vedere sanitar. Produsul trebuie sa fie etichetat corespunzator. A se inchide ambalajul dupa desigilare pana la utilizarea finala.

Ambalajele se marcheaza cu etichete care cuprind cel putin urmatoarele informatii:

- denumirea produsului
- numele si adresa ambalatorului
- lotul
- cantitatea netă
- termen de valabilitate;
- condiții de depozitare;
- informatii privind alergenii;
- informatii nutritionale;
- originea;
- ingrediente si mod de utilizare (daca este cazul).

SC KETOS PRODUCTION SRL	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT	Cod: ST - 28
		Editia: 1/10.10.2015
	ZAHAR BRUN	Revizia: 3/22.06.2020
		Nr. exemplar: 1
		Pagina: 1/5

5. Depozitare. Transport

Depozitarea se face in incaperi curate, aerisite, ferite de razele solare (lumina si caldura excesiva) sau inghet.

Transportul se face cu mijloace autorizate sanitar, igienice, care sa asigure pe toata durata transportului pastrarea nemodificata a caracteristicilor organoleptice, fizico-chimice si microbiologice, precum si protectie impotriva prafului, insectelor, rozatoarelor si a altor posibilitati de poluare si contaminare atat a produselor transportate cat si a ambalajelor.

Fiecare transport va fi insotit de declaratie de conformitate.

6. Termen de valabilitate

Termenul de valabilitate (durabilitatea minimala) al produsului *Zahar brun* este nelimitat in conditiile prevazute de prezenta specificatie tehnica (depozitare si transport).

7. Utilizare preconizata

Zaharul brun nu contine alergeni, putand fi utilizat de toti consumatorii sanatosi la prepararea produselor specifice.

APROBAT,
ADMINISTRATOR
Iuliana Neagu



INTOCMIT,

ing Tircomnicu Liliana

