

 STV Foods modern. flexible. quality. STV Corporation SRL Caloian Judetului 12, Bucharest, Romania	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS: GLAZURA CACAO	Cod:	ST-04
		Pagina:	1 / 2
		Ediția:	1
		Revizia:	1

DENUMIREA PRODUSULUI: GLAZURA CACAO

1.	Categoria de produse	GLAZURA CACAO-tip banuti.			
2.	Ingrediente	Zahar,grasimi vegetale fractionate partial hidrogenate(palmier), cacao pudra 25%, zer praf, lecitina(soia)-nu contine OMG, aroma.			
3.	Proprietati organoleptice	Cuvertura de cacao (sau ciocolata compound),pentru aplicatii in cofetarie si patiserie. Cuvertura de cacao sub forma de banuti de aproximativ 5 g/ buc, cu suprafata mata , neomogena, consistenta tare,casanta la rupere,miros si gust placut aromat.Culoare maron foarte inchis,.Impactul aromei-CACAO.Finete ≤ 25.			
4.	Informatii nutritionale		Valori nutritionale	100 g	
			Valoare energetica	454	
			Grasimi	34	
			Acizi grasi saturati	30	
			Glucide	39	
			Zaharuri	35	
			Proteine	3	
			Sare	0,5	
5.	Proprietati microbiologice	Conform Ordinului nr.27/2011 Bact. coliforme max10 ufc/g, Enterobacterii max 10 ucf/g.-laborator.			
6.	Ambalare	Masa neta 12 kg.Banuti cu dimensiuni variabile ,in folie de PE,si cutie de carton.Materialele folosite la ambalare,corespund dispozitiilor legale sanitare.Ambalaje rezistente ,uscate, curate si fara miros strain.			
7.	Marcare Etichetare	Conform Reg. U.E.nr.1189/2011.Denumire produs, ingrediente produs, cantitat: kg,lotizare, data expirarii, date producator:nume soc,adresa,date de contact			
8.	Depozitare	Temp de pastrare optima 18-20 °C, umiditate relativa 45% -55%.A se pastra in locuri fara aburi si mirosuri straine, iar dupa desigilare pastrati intotdeauna bine inchisa cutia,dupa fiecare folosire,pentru a proteja de umiditate si mirosuri straine.			
9.	Distributie Transport	Direct distribuitori sau distributie proprie cu masinile societatii. Nu necesita temperatura controlata la transport.			
10.	Termen de valabilitate	12 luni			
11.	Reguli de verificare a calitatii	Verificari interne:verificari de lot: ambalarea si marcarea , masa proprietati organoleptice. Program autocontrol prin verificarea proprietatilor fizico-chimice si microbiologice.			

 STV Corporation SRL Caloian Judetului 12, Bucharest, Romania	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS: GLAZURA CACAO	Cod:	ST-04
		Pagina:	2 / 2
		Ediția:	1
		Revizia:	1

12.	Utilizare.	Cuvertura este folosita ca si materie prima pentru cofetarii si patiserii, la obtinerea de creme si finisarea produselor(glazuri). Utilizarea se poate face manual cat si in utilaje specifice (malaxoare sau linii de glazurare). Temperatura de folosire: 48-52 ° C.Temperatura maxima 54°C. Temperizare-nu necesita. Pentru obtinerea maximului de luciu,se recomanda dupa glazurare si turnare, a se raci la 9°C. Produs recomandat in aplicatii de cofetarie,la obtinerea cremelor tip ganaj sau cremelor pentru umpluturi. Se poate folosi pentru acoperire (glazurare) prajituri,creare elemente de decor,turnare bomboane sau amestecare cu diverse ingrediente. Recomandat pentru produse cu termen de valabilitate prelungit,cat si pentru produse proaspete sau congelate.
	Recomandari	Alicatii : GLAZURA : EXCELENT TURNAT BOMBOANE,FIGURINE : EXCELENT GANAJ : EXCELENT CREME: FOARTE BUN
13.	Alergeni	Lecitina din <i>soia</i> , <i>zer praf</i> .
14.	Referinte legislative	Ordinul 27/2011- criterii microbiologice- Enterobacterii 10-100μfc -Bacterii coliforme 100-1000 cfu , Conform NTP

Aprobat,