

SPECIFICATIE TEHNICA nr. 001

DATE DESPRE PRODUS

Referinta: 30005
Denumire comerciala: MINI CHOUX
Denumire legala: Produs de patiserie copt si congelat rapid
Cod EAN cutie: 5941904100746
Cod EAN ambalaj:
Cod EAN bucata: 8424465919950

INFORMATII PRODUS

➤ TERMEN DE VALABILITATE

Termen de valabilitate produs in stare congelata: 180 zile
Termen de valabilitate dupa decongelare: 24h de la data decongelarii.

*Perioada de valabilitate a produsului poate varia in functie de conditiile de depozitare, preparare si expunere ale produsului finit.

➤ INSTRUCIUNI DE DEPOZITARE SI PREGATIRE/DECONGELARE

Depozitare: Se pastreaza la temperatura de -18,0 °C. A nu se recongela dupa decongelare.
Preparare: Se decongeleaza: 20 minute la temperatura camerei
Dospire: -
Se coace la: -

Recomandari de pregatire/decongelare: Se decongeleaza 20 minute la temperatura camerei. Dupa decongelare se pastreaza in locuri uscate, curate si racoroase si se consuma in 24 ore.

**Timpii de pregatire si decongelare sunt aproximativi in functie de conditiile si temperatura mediului ambiantal.

➤ LISTA DE INGREDIENTE:

Ingrediente: OU, faina alba de GRAU, apa, ulei vegetal (floarea-soarelui), sare iodata.

➤ SUBSTANTE SAU PRODUSE CARE POT CAUZA ALERGII SAU INTOLERANTE

	Prezent ca ingredient	Prezent ca urma
Cereale care contin gluten	X	-
(inclusiv hibrizi ale acestora si produse derivate)		
Grau	X	-
Secara	-	-
Orz	-	-
Ovaz	-	-
Spelt	-	-
Kamut	-	-
Crustacee si produse derivate	-	-
Oua si produse derivate	X	-
Peste si produse derivate	-	-
Arahide si produse derivate	-	-
Soia si produse derivate	-	-
Lapte si produse (inclusiv lactoza)	-	-

Fructe cu coaja lemnoasa si produse derivate	-	-
Migdale	-	-
Alune	-	-
Nuci	-	-
Caju	-	-
Nuci braziliene	-	-
Fistic	-	-
Nuci Pecan	-	-
Nuci de Macadamia sau Australia	-	-
Telina si produse derivate	-	-
Mustar si produse derivate	-	-
Seminte de susan si produse derivate	-	-
Dioxid de sulf si sulfiti in concentratie >10mg/kg sau 10mg/litru ca si SO ₂	-	-
Lupin si produse derivate	-	-
Moluste si produse derivate	-	-

GRUPE DE CONSUMATORI: Produsul poate fi consumat de toti consumatorii cu exceptia sugarilor si persoanelor alergice/sensibile la ingredientele declarate

> DECLARATIE NUTRITIONALA PER 100g

	Produs gata de consum	Produs ambalat
Valoarea energetica	1399 kJ	-
	336 kcal	-
Grasime	23 g	-
din care:		
- saturate	0,5 g	-
- mono-nesaturate	-	-
- polisaturate	-	-
- trans	-	-
Acizi grasi omega-3	-	-
Glucide	22 g	-
din care:		
- zaharuri	1,4 g	-
Fibre	1,1 g	-
Proteine	9,3 g	-
Sare	0,55 g	0,00 g
Sodiu	222 mg	-
Cholesterol	-	-

*Valorile nutritionale raportate ale produsului gata de consum au fost raportate conform instructiunilor de preparare sugerate in sectiunea de recomandari de preparare ale produsului.

> GREUTATI, DIMENSIUNI SI ABATERI

Produs ambalat	Minimum	Declarat	Maximum
Greutate (g)	6	7	8
- Aluat (g)		7	
- Umplutura (g)		-	
- Glazura (g)		-	
- Topping (g)		-	
Lungime/Diametru (mm)	30	35	45
Latime (mm)			
Inaltime (mm)	20	30	40

Greutate aproximativa a produsului -7g

Greutate -

*Greutatea produsului copt poate varia in functie de conditiile de coacere ale produsului finit.

> CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE ALE PRODUSULUI GATA DE CONSUM

Culoare: suprafata galben-aurie

Miros: specific produselor de patiserie cu ou, fara miros strain

Gust: placut, specific produselor cu ou, fara gust strain

Aspect: forma rotunda, textura moale, structura poroasa

*Caracteristicile organoleptice ale produsului pot varia in functie de conditiile de pastrare, preparare si expunere ale produsului finit.

CARACTERISTICI MICROBIOLOGICE

	n	c	m(ufc/g)	M
Enterobacteriaceae	5	-	<10 ufc/g	-
Listeria monocytogenes	5	-	absent	-
Droizii si mucegaiuri	5	-	<10 ufc/g	-

CARACTERISTICI FIZICO-CHIMICE, CONTAMINANTI SI PESTICIDE

Cadmiu	1	-	0.05 mg/kg	-
Plumb	1	-	< 0.2 mg/kg	-
Arsen (produs cu susan)	1	-	< 0.2 mg/kg	-
Clorura de sodiu	1	-	2 %	-
Acrilamida	1	-	< 50 µg/kg	-
Deoxivalenol	1	-	< 750 µg/kg	-
Zearalenona	1	-	< 75 µg/kg	-
Umiditate	1	-	< 45 %	-
Cenusa totala	1	-	≤ 0.65 %	-

PESTICIDE (organofosforice, carbamati, continut de azot, organoclorurate, piretroide)	Conform Reg. 395/2005, Reg. 915/2023
---	--------------------------------------

*Absent
n → numărul de unitati din proba.
c → numărul de unitati din proba, al caror numar de bacterii ar putea fi intre m si M. Proba va continua sa fie considerata acceptabila daca celelalte unitati au un numar de bacterii mai mic sau egal cu m.
m → valoarea prag a numarului de bacterii. Rezultatul va fi considerat satisfacator daca toate unitatile care alcatuiesc proba au un numar de bacterii egal sau mai mic de m.
M → valoarea limita a numarului de bacterii. Rezultatul va fi considerat nesatisfacator daca una sau mai multe unitati care alcatuiesc proba au un numar de bacterii egal sau mai mare decat M.

INFORMATII REFERITOARE LA AMBALARE SI PALETIZARE

	Carton	Eticheta	Sigiliu	Punga
Greutate aproximativa (g)	280,00	-	200,00	25,00
Dimensiuni interioare (mm)	-	-	-	-
Dimensiuni exterioare (mm)	390x290x170	80x290x0	45x19x0	600x200x800
Material	CART	KB CS	MAPLBI	PL+METAL
Grosime (mm)	-	-	-	-
Culoare (mm)	Maro	Alb	Transparent	Transparent
Reciclabil*	+	-	-	-

	-	-	-	-	-	-	-
Greutate aproximativa (g)	-	-	-	-	-	-	-
Dimensiuni interioare (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Dimensiuni exterioare (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Material	-	-	-	-	-	-	-
Grosime (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Culoare	-	-	-	-	-	-	-
Reciclabil*	-	-	-	-	-	-	-

*+ = Da / - = Nu

> PALETIZARE

 Cutie	Bucati		Greutate neta (kg)		Greutate bruta (kg)	
	200		1,4		1,65	
 Palet	Cutii/rand	Randuri	Total cutii	Greutate (kg)	Inaltime (m)	Tip palet
	8	10	80	157	1,85	Pallet Europ 80x120

TRANSPORT

Transportul se realizeaza la temperatura de -18 °C.

MOD DE ETICHETARE

MINI CHOUX

MINI CHOUX

Deep frozen baked pastry

Produs de patiserie copt si congelat rapid

Ingredients: EGG, WHEAT flour, water, vegetable oil (sunflower), iodized salt. **Preparation advice:** Defrost 20 minutes at room temperature, after defrosting, keep it in dry and cool places and consume in 24h. **Storage advice:** Store the product at -18°C. Do not freeze after thawing.

Ingrediente: OU, faina alba de GRAU, apa, ulei vegetal (floarea-soarelui), sare iodata. **Sfaturi privind utilizarea:** Se decongeleaza 20 minute la temperatura camerei, dupa decongelare se pastreaza in locuri uscate si racoroase si se consuma in 24 ore. **Instrucțiuni de utilizare:** Păstrați produsele congelate rămase la -18°C. A nu se recongela după decongelare.

MINI CHOUX / MINI CHOUX

NUTRITION DECLARATION PER 100g DECLARAȚIEI NUTRIȚIONALE DE 100g		
Energy / Valoare energetică	1.399 kJ / 336 Kcal	
Fat / Grăsimi	23 g	
of which saturates / din care acizi grași saturați	0,5 g	
Carbohydrate / Glucide	22 g	
of which sugars / din care zaharuri	1,4 g	
Protein / Proteine	9,3 g	
Salt / Sare	0,55 g	

Code: 30005

L- 4023091- 17

B.B.D.: 21/07/24

Code: 30005

L- 4023091- 17

B.B.D.: 21/07/24

Code: 30005

L- 4023091- 17

B.B.D.: 21/07/24

30005

200 approx. units / numar bucati aprox.

Approx. Weight: / Greutate aproximativa:

1,400 kg.

Best before:

A se consuma de preferinta inainte de:

21/07/24

L- 4023091 - 17



(01)05941904100746(10)4023091(15)240721



Producător / Producer:

EUROPEAN PASTRY SRL

Ardeleni 17B, etj 1, Sector 2

București (România) / Bucharest (Romania)

PREZENTA OMG/RADIATII

Produsul nu este modificat genetic, nu contine ingrediente modificate genetic si nu a fost tratat cu radiatii ionizante.

CERTIFICARI SI REVENDICARI SAU TIMBRE DE COMUNICARE

➤ CERTIFICARI

-IFS FOOD, VERSIUNEA 8

SUGESTIE DE PREZENTARE A PRODUSULUI



➤ REVENDICARI SAU TIMBRE DE COMUNICARE

REGLEMENTARI APLICABILE

- Regulamentul (CE) 852/2004, si modificarile ulterioare, privind igiena produselor alimentare.
- Regulamentul (CE) 2073/2005, si modificarile ulterioare, privind criteriile microbiologice specifice aplicabile produselor alimentare.
- Regulamentul (CE) 396/2005, si modificarile ulterioare, privind limitele maxime de reziduuri de pesticide in produsele alimentare si furajele de origine vegetala si animala.
- Regulamentul (UE) 915/2023, si modificarile ulterioare, prin care se stabileste continutul maxim de specificatii contaminante in produsele alimentare.
- Regulamentul (UE) 1169/2011, modificarile ulterioare, privind informatiile alimentare furnizate consumatorului.
- Regulamentul (CE) 1333/2008, modificarile ulterioare, privind aditivii alimentari.
- OMG (Organism Modificat Genetic) si Radiatii Ionizante: Materiile prime utilizate în producerea acestui produs nu au fost tratate cu radiatii ionizante si nu contin sau provin din Organisme Modificate Genetic (OMG) si de aceea nu au etichetare. Legislatia aplicabila:
 - Regulamentul (CE) 1829/2003, modificarile ulterioare, privind alimentele si furajele modificate genetic.
 - Regulamentul (CE) 1830/2003, cu modificarile ulterioare, privind trasabilitatea si etichetarea organismelor modificate genetic.

Orice copie tiparita poate fi invecitata.