
	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT			Cod: F- PO-SA - 01 - 01
	Pâine din amestec din făină de grâu calitatea întâi și făină de seară (buget) e 500 g			EDITIA: 01
		PAGINA: 1 / 2		
Document normativ	HG nr. 775 / 2007			
Ingrediente:	Făină de grâu calitatea întâi, apă potabilă, făină de seară semialbă, făină de seară albă, malț de seară nefermentat, sare alimentară iodată, drojdie pentru panificație.			
Alergeni	Conține gluten . Poate conține urme de: fructe cu coajă lemnoasă .			
Informatii privind organismele modificate genetic (OMG):	Nu conține organisme modificate genetic, conform specificatiilor tehnice ale materiilor prime si ingredientelor.			
Proprietăți organoleptice	Aspect: suprafața netedă. Se admit crăpături și rupturi neesențiale. Culoare: de la cafeniu – deschis până la brună, fără arsuri. Forma: dreptunghiulară, nedeformată corespunzătoare formei în care a fost coaptă.. Miros și gust: plăcut, caracteristic produsului bine copt, fără gust acru sau amar fără miros străin. Incluziuni străine: nu se admit.			
Proprietăți fizico-chimice	Caracteristici:		Condiții de admisibilitate	
	Fracția masică de umiditate, Aciditatea Porozitatea miezului	% grad %	max. 45,0 4,0-7,5 min. 46,0	HG nr. 775 / 2007
Criterii microbiologice	Nu se determină			
Contaminanți	Aflatoxine B ₁ suma dintre: B ₁ , B ₂ , G ₁ și G ₂	[μg/kg]	max. 2,0 max. 4,0	HG nr.520/2010
	Deoxinivalenol	[μg/kg]	max. 500	
	Zearalenonă	[μg/kg]	max. 50	
	Acid erucic	[g/kg]	max. 50	
	Toxinele T-2 și HT-2	[μg/kg]	aprox. 25	
	Ocratoxina A	[μg/kg]	nu se determină	
Informații nutriționale pentru 100 g produs:	Valoare energetică:	kJ/kcal	1031,4/ 243,6	LEGE Nr. 279 din 15.12.2017
	Grăsimi,	[g]	1,0	
	din care - acizi grași saturați	[g]	0,1	
	Glucide,	[g]	49,0	
	din care - zaharuri	[g]	1,1	
	Fibre	[g]	5,3	
	Proteine	[g]	7,0	
Sare	[g]	1,1		
Ambalare și marcare	Pâinea este ambalată în pungi personalizate din (CPP), care sunt sigilate prin clipsare și grupate în lăzi din plastic de câte 10 unități x 500g. Data fabricării este indicată pe clipsă.			
Termen de valabilitate/Condiții de depozitare:	Durată și condiții de depozitare: Produsul își păstrează caracteristicile timp de: - ambalată – 2 zile Produsul se depozitează în spații curate, uscate, bine aerisite, neinfestate cu dăunători ai cerealelor, la temperatura de minimum 6°C și umiditatea relativă a aerului de maximum 75%.			
Condiții de transportare:	Produsul se va transporta în mijloace de transport curate, fără mirosuri străine, și care să asigure păstrarea calității și integrității produselor în timpul transportării.			

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT	Cod: F- PO-SA - 01 - 01
	Pâine din amestec din făină de grâu calitatea întâi și făină de secară (buget) e 500 g	EDITIA: 01
		PAGINA: 2 / 2

UTILIZAREA SI UTILIZAREA INTENTIONATA / UTILIZATORI SENSIBILI

Produsul este gata pentru consum.

IDENTIFICAREA SI ETICHETAREA

Identificarea lotului pentru produsele neambalate se face conform facturii (data, ora coacerii), pentru produsele ambalate conform identificării de pe etichetă (data, schimb).

DOCUMENTE INSOTITOARE

Documentul ce atesta calitatea produsului (certIFICATE DE CALITATE), este indicat în factura de expediere.

Elaborat: Tehnolog ST	M.Cernei	Aprobat: RSMI
-----------------------	----------	---------------