

SPECIFICAȚIE TEHNICĂ	Revizia: 1/2020	Data: 19.03.2020	Nr. pagini: 1
----------------------	-----------------	------------------	---------------

REKORD RED

Descriere:

Drojdie comprimată de panificație, destinată uzului industrial, folosită ca agent natural de creștere în diverse aluaturi. Pachetul conține celule de *Saccharomyces cerevisiae*, obținute prin înmulțirea culturilor pure, selecționate ale speciei.

Ingrediente:

Drojdie proaspătă de panificație: *Saccharomyces cerevisiae*.

Caracteristici organoleptice:	Informații nutriționale pentru 100g produs
Aspect: calup umed friabil. În timpul păstrării, pachetul poate să-și piardă friabilitatea. Culoare: poate varia de la gri spre bej, în funcție de caracteristică drojdiei. Nu se admit pete maro pe pachetul proaspăt. În timpul păstrării, pot apărea variații de culoare ale pachetului, drept consecință a uscării acestuia. Miros și gust: specific de drojdie. În timpul păstrării pot apărea gust și miros de acizi organici (corespunzător unui miros înțepător și gust acrișor). Nu se admite mirosul cauzat de putrezire.	• Valoare energetică: 467kJ / 112kcal; • Grasimi: 1.9g; • din care acizi grași saturați: 0.4g • Fibre: 9.8g • Glucide: 3.7g; • din care zaharuri: 3.0g; • Proteine: 15g; • Sare: 0.03g. Conform Regulamentului (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 Oct. 2011 drojdia este exceptată de la introducerea în calculul valorilor nutriționale ale produsului finit și valorile nutriționale nu trebuie declarate pe ambalaj.
Caracteristici microbiologice:	Caracteristici fizico-chimice:
• <i>Escherichia coli</i> (UFC/g): max 100; • Coliforme (UFC/g) : max. 1000; • <i>Salmonella</i> (UFC/25g): absent; • <i>Staphylococcus aureus</i> (UFC/g) : max. 10; • <i>Listeria monocytogenes</i> (UFC/g) : max. 100.	• Activitate (aluat normal PN, ml CO₂) : ≥ 130 • Substanță uscată (%): ≥ 27 • Azot (% din substanță uscată) : ≥ 6.8
Infestare:	
Nu se acceptă produse cu ouă de insecte, larve sau insecte.	

Dozaj și indicații de utilizare	Rețetă recomandată
• Acest produs este pentru panificație, dozajul variază în limite foarte largi, în funcție de produsul obținut, proces și nevoile tehnologice. • Poate fi adăugată direct în făină, emulsionată în apă sau conform instrucțiunilor tehnologice ale utilizatorului.	

Ambalare:

- **Individuală:** calup cu masă netă de 1 Kg, în ambalaj dublu (hârtie de uz alimentar și film transparent de celofan)
 - **Colectivă:** cutie de carton ce conține cu 10 calupuri; masă netă de 10 Kg.
 - **Paletizare:** palet cu 66 cutii, masă netă: 660 Kg
- Notă:** Masă netă este măsurată în momentul ambalării. Pachetele pierd apă în timp, de aceea există posibilitatea constatării unor mici diferențe de masă la recepția mărfii.
- **Etichetare și trasabilitate:** lot și dată limită de utilizare marcate pe hârtie și pe carton / Carton imprimat

Termen de valabilitate 30 zile din momentul ambalării, în ambalaj original, închis.

Condiții de depozitare A se păstra în camere frigorifice, la temperatura de 0 – 8°C, cu spații între cutii. Nu se recomandă a fi păstrată în frigider cu alte materiale, întrucât va împrumuta mirosul.

Condiții de transport Mijloace de transport echipate corespunzător pentru produse alimentare, temperatura de transport trebuie să fie aceeași cu temperatura de păstrare.

Declarație nonGMO Conform Regulamentului UE nr. 1829/2003 și Regulamentului UE nr. 1830/2003, acest produs nu conține organisme modificate genetic și nu suportă modificări genetice în timpul procesului de obținere.

Radiații ionizante Acest produs și ingredientele din compoziția produsului NU sunt iradiate / tratate cu radiații ionizante, conform Directivelor 1999/CE și 1999/3/CE și amendamentele acestora.

Contaminanți Acest produs este conform Regulamentului CE Nr. 1831/2006 și amendamentele acestuia.

Ambalaj Ambalajul care intră în contact direct cu produsul este în conformitate cu prevederile Regulamentului CE Nr. 1935/2004 și amendamentele acestuia.

Alergeni Acest produs nu conține alergenii, identificați conform Regulamentului (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 Oct. 2011. Liniile de producție sunt dedicate exclusiv producției și ambalării drojdiei și nu există alergenii în fabrică, prin urmare nu există posibilitatea de cross-contaminare.

Mențiuni Numai pentru uz profesional! Pentru produse alimentare!

Producător: PUBLIC JOINT-STOCK COMPANY "NADEZHDA", 10, str. 27 Partsiezca, Kryvyi Rih, 50102, Ukraine.
 Importator România: Lesaffre România SRL