

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT			Cod: F- PO-SA - 01 - 01
	Pâine cu făină integrală (piața internă) Pâine din amestec de făină de secară și făină integrală de grâu (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 grâu integrală (3,7%), prospătura de secară (făină de secară albă, malț de secară nefermentat), sare alimentară iodată, tărațe de grâu , 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: corespunzătoare. Fără crăpături și rupturi mari, presărată cu tărațe de grâu. Culoare: de la brun - deschis până la brun - închis. Forma: dreptunghiulară, nedeformată. Miros și gust: caracteristic, fără miros și gust 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 detrmină			
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
	Dezoxinivalenol	[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	1039,4 / 245,4	LEGE Nr. 279 din 15.12.2017
	Grăsimi,	[g]	1,0	
	din care - acizi grași saturați	[g]	0,1	
	Glucide,	[g]	49,4	
	din care - zaharuri	[g]	1,2	
	Fibre	[g]	4,6	
	Proteine	[g]	7,4	
	Sare	[g]	1,2	
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:	Durata și condiții de depozitare: Produsul își păstrează caracteristicile timp de: - ambalată - 72ore; - neambalată -36ore Produsul se depozitează în spatii curate, uscate, bine aerisite, neinfestate cu dăunatori ai cerealelor, la temperatura de minimum 6°C și umiditatea relativă a aerului de maximum 75%.			
Conditii de transportare:	Produsul se va transporta în mijloace de transport curate, fara mirosuri straine, și care să asigure păstrarea calității și integrității produselor în timpul transportării.			

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT	Cod: F- PO-SA - 01 - 01
		EDITIA: 01
	Pâine cu făină integrală (piața internă) Pâine din amestec de făină de secară și făină integrală de grâu (buget) e 500 g	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	N. Osipova	Aprobat: RSMI
-----------------------	------------	---------------

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT			Cod: F- PO-SA - 01 - 01
	Pâine din făină de grâu calitatea întâi (rotund) (buget) Pâine „Glie” (piața internă) e 550 g			EDITIA: 01
				PAGINA: 1 / 2
Document normativ	HG nr. 775 / 2007			
Ingrediente:	Făină de grâu calitatea întâi, apă potabilă, sare alimentară iodată, drojdie pentru panificație.			
Alergeni	Conține gluten .			
Informatii privind organismele modificate genetic (OMG):	Nu conține organisme modificate genetic, conform specificatiilor tehnice ale materiilor prime si ingredientelor.			
Proprietăți organoleptice	Aspect: lucioasă, cu creștături. Culoare: de la galben până la galben - închis. Forma: rotundă, nedeformată. Se admit crăpături și rupturi neesențiale. Miros și gust: caracteristic, fără miros și gust străin. Incluziuni străine: nu se admit.			
Proprietăți fizico-chimice	Caracteristici:		Condiții de admisibilitate	
	Fracția masică de umiditate, Aciditatea Porozitatea miezului	% grad %	max. 46,0 1,5 - 4,0 min. 62,0	HG nr. 775 / 2007
Criterii microbiologice	Nu se detrmină			
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	1060,5/ 250,2	LEGE Nr. 279 din 15.12.2017
	Grăsimi,	[g]	1,0	
	din care - acizi grași saturați	[g]	0,2	
	Glucide,	[g]	50,7	
	din care - zaharuri	[g]	1,4	
	Fibre	[g]	3,2	
	Proteine	[g]	8,0	
	Sare	[g]	1,1	
Ambalare și marcare	Pâinea este ambalată în pungi universale cu etichetă - pentru buget, Pungi personalizate din (CPP) – pentru piața internă, care sunt sigilate prin clipsare și grupate în lăzi din plastic de câte 10unități x 550g. Data fabricării este indicată pe clipsă.			
Termen de valabilitate/Condiții de depozitare:	Durata si conditii de depozitare: Produsul își păstrează caracteristicile timp de: - ambalată - 36ore; - neambalată -24ore Produsul se depozitează in spatii curate, uscate, bine aerisite, neinfestate cu dăunatori ai cerealelor, la temperatura de minimum 6°C și umiditatea relativă a aerului de maximum 75%.			
Conditii de transportare:	Produsul se va transporta în mijloace de transport curate, fara mirosuri straine, și care să asigure păstrarea calității și integrității produselor în timpul transportării.			

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT		Cod: F- PO-SA - 01 - 01
			EDITIA: 01
	Pâine din făină de grâu calitatea întâi (rotund) (buget) Pâine „Glie” (piata interna) e 550 g		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	N. Osipova	Aprobat: RSMI
-----------------------	------------	---------------

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT		Cod: F- PO-SA - 01 - 01		
	Chiflă „Cu magiun”		EDITIA: 01		
	Masa netă: 80 g		PAGINA: 1 / 2		
Document normativ	HG nr. 775 / 2007				
Ingrediente	Făină de grâu calitate superioară, apă potabila, magiun de mere (25,8%), zahăr cristal, ulei de floarea soarelui, drojdie pentru panificație, ouă de găină, sare alimentară.				
Alergeni	Conține gluten, ouă . Poate conține urme de fructe cu coajă lemnoasă, lapte .				
Informatii privind organismele modificate genetic (OMG):	Nu conține organisme modificate genetic, conform specificatiilor tehnice ale materiilor prime si ingredientelor.				
Proprietăți organoleptice	Aspect: suprafața lucioasă, unsă cu ou; Culoare: de la galben până la cafeniu deschis. Forma ovală, nedeformată. Miros și gust: caracteristic produsului dat, fără miros și gust străin. Incluziuni străine nu se admit.				
Proprietăți fizico-chimice	Caracteristici:		Condiții de admisibilitate		
	Fracția masică de umiditate,	%	max. 34,0	HG nr. 775 / 2007	
	Aciditatea	Grad	1,5-3,5		
	Fracția masică de grăsime, exprimată în substanțe uscate,	%	10,6-0,5		
	Fracția masică de zahăr, exprimată în substanțe uscate,	%	12,3-1,0		
Contaminanți	Zearalenonă	[mg/kg]	max. 0,05	HG nr.520/2010	
	Deoxinivalenol	[mg/kg]	max. 0,5		
	Aflatoxin B ₁	[mg/kg]	max. 0,002		
Informații nutriționale pentru 100 g produs:	Valoare energetică:		336,1kcal/ 1418,5kJ	LEGE Nr. 279 din 15.12.2017	
	Grăsimi	[g]	7,1		
	din care acizi grasi saturați,	[g]	1,0		
	Glucide,	[g]	61,0		
	din care zaharuri,	[g]	8,0		
	Fibre,	[g]	2,1		
	Proteine,	[g]	6,0		
	Sare,	[g]	0,4		
Ambalare și marcare	Ambalate în peliculă de polipropilenă câte una sau două bucăți.				
Termen de valabilitate/Condiții de depozitare:	Durata si conditii de depozitare: - Produsul își păstrează caracteristicile timp de: 36 ore; Produsul se depozitează in spatii curate, uscate, bine aerisite, neinfestate cu dăunatori ai cerealelor, la temperatura minima 6°C și umiditatea relativă a aerului de maximum 75%.				
Conditii de transportare:	Produsul se va transporta in mijloace de transport curate, fara mirosuri straine, destinate acestui scop.				

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 atestă calitatea produsului (certificate de calitate), este indicat în factura de expediere.

Elaborat: Tehnolog ST	Aprobat: RSMI
Semnătura:	Semnătura:

Informațiile conținute în prezentul document au valoare confidențială și profesională și nu pot fi divulgate sau folosite în afara contractului de utilizare.

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT	Cod: F- PO-SA - 01 - 01
		EDITIA: 01
	Chiflă „Cu magiun” Masa netă: 80 g	PAGINA: 2 / 2