

APROB

Directorul

S.A. "Combinatul de pâine din Bălți"

Ștefan Eduard

2021

FIȘA TEHNICĂ Nr.
COVRIG CU GRIU INC
Masa netă 3,00 kg



1. Se aplică împreună IT MD 67-41083038-03:2020 pentru fabricarea produselor din aluat cu sau fără umpluturi congelate și gata pentru consum conform SF 41083038-003:2020

2. Ingrediente: făină de GRÎU calitatea întâi, griu încolțit, apă potabilă, tarită, ulei de floarea soarelui rafinat dezodorat, sare iodată, zahăr tos, drojdie de panificație.

3. Caracteristici organoleptice și fizico-chimice

Caracteristici	Condiții de admisibilitate pentru
Forma	Forma rotundă uniformă cu gaură
Suprafața	Fără arsuri, umflături
Aspect în secțiune	Govrigii bine copti, fără goluri și urme de făină nefrământată, consistența intens fărimicioasă.
Gust și miros	Caracteristice denumirii date de covrigi, fără miros și gusturi străine.
Corpuri străine	Nu se admit
Umiditatea, %	maximum 15,5
Fracția masică de zahăr total recalculată în substanță uscată (după zaharoză), %	minimum 12
Fracția masică de grăsime recalculată în substanță uscată, %	minimum 1,8

4 Caracteristici microbiologice

Caracteristici	Condiții de admisibilitate pentru biscuiții
Numărul de microorganisme mezofile aerobe și facultativ anaerobe, UFC la 1 g de produs, max.	5×10^3
Masa produsului, g/cm ³ , în care nu se admit:	
- bacterii coliforme	0,1
- microorganisme patogene, inclusiv Salmonella	25
- S. aureus (la produsele cu umplutură pe bază de fructe)	1
Listeria monocytogenes în 25 g de produs	Nu se admit
Drojii, UFC/g, max.	50
Mucegai, UFC/g, max.	100

5 Alergeni.

Poate conține urme de lapte, semințe de susan, nuci, oua.

6 Condiții și termen de păstrare

A se păstra la temperatura de $(18 \pm 5) ^\circ\text{C}$ și umiditatea relativă a aerului maximum 75 %.

Termen de păstrare – 6 luni.

8 Valoarea nutritivă și energetică per 100 g de produs

Denumirea produsului	Valoarea nutritivă, g						sare, g	Valoarea energetică, kcal
	prote-ine	Grăsimi			glucide			
		grăsimi total	grăsimi saturate	grăsimi tra	total	zaharuri (mono și disaha-ride)		
Covrigi	4,5	22,3	4,6	3,9	42,2	9,5	0,24	389

Tehnolog _____

Data _____

