

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT			Cod: F- PO-SA - 01 - 01
	Pâine „Glie” 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.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	Suprafața: lucioasă, cu creștături. Culoarea: aurie, fără arsuri. Aspectul exterior: Forma: rotundă, nedeformată, fără impurități, crăpături mari pe coaja superioară și rupturi laterale.Se admite o aplatizare neînsemnată și maximum 1-2 lipituri laterale. Consistența miezului: bine copt, elastic, nu este umed la pipăit, cu porozitate dezvoltată, fără urme de cocoloși și făină nefrământată. 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. 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
	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	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 personalizate din (CPP), 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 – 2 zile. 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 „Glie” 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	M.Cernei	Aprobat: RSMI
-----------------------	----------	---------------