

SPECIFICAȚIE TEHNICĂ DE PRODUS

Denumire produs	BAKER'S AID drojdie proaspătă
Utilizare intenționată	Pâine și alte produse de panificație pentru consum
Ingrediente	Celule vii de <i>Saccharomyces cerevisiae</i>
Aspect*	Masă compactă, cu suprafață netedă, nelipicioasă
Culoare*	Crem deschis
Miros*	Caracteristic, fără alt miros străin
Gust*	Caracteristic, fără alt gust străin
Substanța uscată (%)*	Min. 30
Capacitatea de dospire la fermentograf (ml CO ₂ degajați în 60 de minute de dospire)*	Min. 750
Conținut de proteine în substanța uscată (%)*	Min. 40
Escherichia coli (UFC/g)*	Max. 100
Bacterii coliforme (UFC/g)*	Max. 10 000
Melamina (mg/kg)**	Max. 2,5
Mod de ambalare	✓ Pachete de 500g*** ambalate individual, 5 pachete de 500g sunt ambalate într-o țiplă, 4 țiple ambalate într-o cutie de 10 kg. ✓ Paletul conține: • 90 cutii distribuite pe 10 rânduri, câte 9 cutii pe fiecare rând • 81 cutii distribuite pe 9 rânduri, câte 9 cutii pe fiecare rând • 72 cutii distribuite pe 8 rânduri, câte 9 cutii pe fiecare rând • 63 cutii distribuite pe 7 rânduri, câte 9 cutii pe fiecare rând ✓ Paletizarea cutiilor se face păstrând distanțe între ele pentru favorizarea răcirii uniforme a întregului palet. ✓ Lipirea cutiilor se face cu scopul de a asigura stabilitatea mărfii în vederea păstrării spațierii pentru răcire, prevenind astfel și alunecarea / deteriorarea produselor. ✓ Este strict interzisă înfolierea paletilor.
Gramaj	500g*** masa netă în ziua fabricării: "Masa netă în ziua fabricării la o umiditate de maxim 69 %"
Dozare	Pentru pâine albă între 1-5% și pentru aluaturi dulci între 6-10%. Dozajul variază în funcție de particularitățile fluxului tehnologic, temperatura ambientală și făina utilizată.
Transport	✓ Drojdia trebuie transportată în autovehicule prevăzute cu răcire și ventilare corespunzătoare. ✓ În timpul încărcării și descărcării drojdiei, este interzisă lăsarea paletilor cu drojdie fără răcire mai mult de 15 minute și expunerea lor la soare sau precipitații atmosferice.

**Pakmaya****ROMPAK****Condiții de păstrare**

- ✓ Drojdia se depozitează în spații refrigerate, bine ventilate, la o temperatură cuprinsă între 0°C și +6°C, fără mirosuri străine (peste, produse afumate).
- ✓ Cutiile de drojdie trebuie așezate pe rafturi sau paleți cu spații între cutii pentru a asigura ventilația drojdiei și a împiedica autoîncălzirea acestora în timpul depozitării.
- ✓ Distanța față de pereții depozitului și între paleți trebuie să fie de cel puțin 10 cm.
- ✓ Amplasarea paletelor cu drojdie în camerele frigorifice trebuie să permită circulația aerului.

Termen de valabilitate

40 de zile de la data fabricației

Legislația produselor alimentare

Produsul corespunde sub aspectul conținutului reglementarilor legale în vigoare

Statut OMG

Produsul nu conține organisme modificate genetic

Alergeni

Produsul nu conține alergen

Țara de origine

România

** La sfârșitul procesului de ambalare.

*** Regulamentul 915/25-apr-2023 privind nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare și de abrogare a Regulamentului (CE) nr. 1881/2006.

**** În momentul ambalării. Pachetele pierd apă în timp, de aceea există posibilitatea constatării unor mici diferențe de masă recepția mărfii.



ACEST DOCUMENT ESTE VALABIL FARA SEMNATURA