

SPECIFICATIE TEHNICA DE PRODUS

Denumire comerciala	AMELIORATOR PROTECT
Denumire descriptiva	Ameliorator pentru conservabilitate
Utilizare intenționată	Destinat fabricării produselor de panificație și patiserie!
Dozare	0.3 kg AMELIORATOR PROTECT la 100 kg faina
Recomandări de utilizare	Se folosește în procesul de producție pentru prevenirea apariției „bolii cartofului” cauzată de Bacillus Mesentericus
Ingrediente	Faina alba de grâu 650; agent antiaglomerant: carbonat de calciu* (E170); conservant: acetati de sodiu (E262); sare.
Caracteristici organoleptice	
Aspect	Pulbere fină, omogenă, fără aglomerări, fără impurități.
Culoare	Alb-gri
Gust	Usor acid, fără gust și miros strain
Caracteristici fizico-chimice	
Umiditate (%)	Max. 10
Impurități metalice, mg/kg	Absent
Impurități mierale, mg/kg	Absent
Corpuri straine, mg/kg	Absent
Caracteristici microbiologice	
Drojii și mucegaiuri (UFC/g) **	Max. 10000
Eschericia Coli la 0.1 g produs	Absent
Salmonella în 25 g produs	Absent
Contaminanți	
Hidrocarburi aromatice policiclice (μg/kg)	
- Benzo(a)piren	Max 10
- Suma benzo(a)pirenului, benzo(a)antacenului, benzo(b)fluorantenului și crisenului	Max 50
Metale grele (mg/kg)	
Plumb	3.0
Cadmium	1.0
Mercur	0.1
Melamina (mg/kg) ***	Max. 2.5





Declarația nutrițională pentru 100g de produs

Valoarea energetica (kJ/kcal)	508/119
Grăsimi	0,6
din care acizi grași saturați	0,1
Glucide	24,2
din care zaharuri	0,1
Proteine	4
Fibre	0,8
Sare	0,01

Alergeni

Conține gluten din grau.
Poate conține urme de: soia, semințe de susan, nuci, migdale, arahide, oua, lapte si produse derivate ale acestora.

Legislația produselor alimentare

Produsul corespunde sub aspectul conținutului reglementarilor legale in vigoare.

Ambalare

Saci de hârtie multistrat cu cantitatea neta de 10 kg.

Condiții de păstrare

Ambalaj închis, loc uscat si răcoros ferit de soare si îngheț

Durata valabilității minimale

12 luni

Statut OMG

Produsul nu conține organisme modificate genetic

*** Regulamentul 1333/2008; Anexa II; Partea C Definițiile grupurilor de amelioratori; pct. 1 Grupa I Aditivi alimentari cu concentrație maxima specifica quantum satis.

*** Ordin nr. 27 din 6 iunie 2011 privind aprobarea criteriilor microbiologice și de igienă care se aplică produselor alimentare, altele decât cele menționate în Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare.

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

Alergeni

Legislația produselor alimentare

Ambalare

Condiții de păstrare

Durata valabilității minimale

Statut OMG

*** Regulamentul 1333/2008; Anexa II; Partea C Definițiile grupurilor de amelioratori; pct. 1 Grupa I Aditivi alimentari cu concentrație maxima specifica quantum satis.

*** Ordin nr. 27 din 6 iunie 2011 privind aprobarea criteriilor microbiologice și de igienă care se aplică produselor alimentare, altele decât cele menționate în Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare.

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



ACEST DOCUMENT ESTE VALABIL FARA SEMNATURA