

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT		Cod: F- PO-SA - 01 - 01	
	Pâine „Extra” Pâine din făină calitate superioară fortificată e 430 g		EDITIA: 01	
		PAGINA: 1 / 2		
Document normativ	HG nr. 775 / 2007			
Ingrediente	Făină de grâu calitatea superioară, apă potabilă, drojdie pentru panificație, sare alimentară iodată, zahăr cristal, ameliorator (făină de grâu, fumarat de fier, acid folic).			
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: suprafața netedă, lucioasă cu creștături. Culoare: de la galben pînă la cafeniu deschis. Forma: Alungit-ovală, nedeformată, fără impurități,crăpături mari pe coajă superioară și rupturi laterale. Se admite o aplatizare neînsemnată și maximum 1-2 lipituri laterale. Miros și gust: caracteristic, fără miros și gust acru sau amar, fără miros străin. Corpuri străine: lipsă.			
Proprietăți fizico-chimice	Caracteristici:		Condiții de admisibilitate	
	Fracția masică de umiditate, Aciditatea Porozitatea miezului	% grad %	max. 44,0 max.1,5 min. 65,0	HG nr. 775 / 2007
Contaminanți	Zearalenonă	[mg/kg]	max. 0,05.	HG nr.520/210
	Deoxinivalenol	[mg/kg]	max. 0,5.	
	Aflatoxin B ₁	[mg/kg]	max. 0,002	
Informații nutriționale pentru 100 g produs:	Valoare energetică:	kJ/ kcal	1050,0/ 245,6	LEGE Nr. 279 din 15.12.2017
	Grăsimi,	[g]	0,8	
	din care - acizi grași saturați	[g]	0	
	Glucide,	[g]	51,1	
	din care - zaharuri	[g]	1,5	
	Fibre	[g]	2,6	
	Proteine	[g]	7,7	
	Sare	[g]	1,6	
	Fier	[mg]	2,2	
	Acid folic	[mg]	0,1	
Ambalare și marcare	Pâine este ambalată în pungi personalizate din (CPP), care sunt sigilate prin clipsarea și grupate în lăzi din plastic de cîte 8 unități x 430g.			
Termen de valabilitate/Condiții de depozitare:	Durata si conditii de depozitare: - Produsul își păstrează caracteristicile timp de: - ambalată – 2 zile; - 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 in mijloace de transport curate, fara mirosuri straine, și care să asigure păstrarea călității și integrității produselor pe timpul transportului.			

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).

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT	Cod: F- PO-SA - 01 - 01
		EDITIA: 01
	Pâine „Extra” Pâine din făină calitate superioară fortificată e 430 g	PAGINA: 2 / 2

DOCUMENTE INSOTITOARE

Documentul ce atesta calitatea produsului (certificate de calitate), este indicat în factura de expediere.

Elaborat: Tehnolog ST	Aprobat: RSMI
Semnătura:	Semnătura:

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT			Cod: F- PO-SA - 01 - 01
	Pâine din amestec din făină de grâu calitatea întâi și făină de secară (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 secară semialbă, făină de secară albă, malt de secară nefermentat, 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	Aspect: suprafața netedă. Se admit crăpături și rupturi neesențiale. Culoare: de la cafeniu – deschis până la brună, fără arsuri. Forma: dreptunghiulară, nedeformată corespunzătoare formei în care a fost coaptă.. 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. 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	1031,4/ 243,6	LEGE Nr. 279 din 15.12.2017
	Grăsimi,	[g]	1,0	
	din care - acizi grași saturați	[g]	0,1	
	Glucide,	[g]	49,0	
	din care - zaharuri	[g]	1,1	
	Fibre	[g]	5,3	
	Proteine	[g]	7,0	
	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 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 – 3 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 in 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 amestec din făină de grâu calitatea întâi și făină de secară (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	M.Cernei	Aprobat: RSMI
-----------------------	----------	---------------

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT		Cod: F- PO-SA - 01 - 01	
			EDITIA: 01	
	Franzelă cu făină integrală. e 300 g		PAGINA: 1 / 2	
Document normativ	HG nr. 775 / 2007			
Ingrediente:	Făină de grâu calitatea superioară, apă potabilă, făină integrală de grâu (7,5% sare alimentară iodată, drojdie pentru panificație, ulei de floarea soarelui, ameliorator (acidifiant: acetat de calciu; sare alimentară, făină de grâu), antiaglomerant: carbonat de calciu; agenți de tratare a făinii: acid ascorbic, L-cisteina).			
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: suprafața mată, cu creștături. Se admit suprafețe neînsemnate de făină. Culoare: de la brună până la brună – închisă, fără arsuri. Forma: Alungit-ovală, 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	% grad	max. 45,0 3,0-4,0	HG nr. 775 / 2007
Criterii microbiologice	Nu se determină			
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	1091,3/ 258,4	LEGE Nr. 279 din 15.12.2017
	Grăsimi,	[g]	1,6	
	din care - acizi grași saturați	[g]	0	
	Glucide,	[g]	51,5	
	din care - zaharuri	[g]	0,2	
	Fibre	[g]	3,0	
	Proteine	[g]	7,8	
	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 10 unitati x 300g. Data fabricării este indicată pe clipsă.			
Termen de valabilitate/Condiții de depozitare:	Durata si condiții de depozitare: Produsul își păstrează caracteristicile timp de: - ambalată – 2 zile Produsul se depozitează în spații curate, uscate, bine aerisite, neinfestate cu dăunători ai cerealelor, la temperatura de minimum 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, și care să asigure păstrarea calității și integrității produselor în timpul transportării.			

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT	Cod: F- PO-SA - 01 - 01
		EDITIA: 01
	Franzelă cu făină integrală. e 300 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
-----------------------	----------	---------------