



Hot Choco - Pudra pentru bautura instant aromatizata, cu gust de ciocolata
DONCAFE HOT CHOCOLATE 1Kg
DONCAFE WHITE HOT CHOCO, 1 kg

1. Generalitati

Produsele de tip hot choco pudra instant se obtin prin dozarea, amestecarea ingredientelor, si ambalarea continutului ca atare.

Lista ingredientelor:

DONCAFE HOT CHOCOLATE 1Kg, Pudra pentru bautura instant aromatizata, cu gust de ciocolata = zahar, cacao pudra cu continut redus de grasime, sirop de glucoza, lapte praf degresat, amidon de cartof, ulei vegetal de cocos total hidrogenat, agent antiaglomerant (dioxid de siliciu), agent de ingrosare (carboximetilceluloza, guma de guar), stabilizatori (fosfati de potasiu), emulsifiant (mono- si digliceride ale acizilor grasi), sare, arome, proteine din lapte.

DONCAFE WHITE HOT CHOCO, 1kg, pudra pentru bautura instant aromatizata, cu gust de ciocolata alba = zahar (50%), zer pudra din lapte (27%), lapte praf degresat (20%), ulei vegetal de cocos hidrogenat, sirop de glucoza, emulsifianti (mono- și digliceride ale acizilor grasi, esteri ai acizilor mono- și diacetiltartric cu mono- și digliceridele acizilor grasi), stabilizatori (fosfati de potasiu, polifosfati), agent de ingrosare (carboximetilceluloza), arome, agent antiaglomerant (dioxid de siliciu), colorant (caroteni).

2. CONDITII TEHNICE DE CALITATE:

2.1 PROPRIETATI ORGANOLEPTICE

Caracteristici	Specificatii
Ambalaj	Original, curat, mat cu inscriptiuni livibile si vizibile; poate fi deschis doar prin distrugerea impermeabilitatii; mentine proprietatile organoleptice; protejeaza de contaminari, umiditate, aer si penetrarea luminii.
Aspect	Pudra, fara aglomerari, omogena
Culoare	Bruna, omogena
Gust	pur, tipic, fara gusturi straine
Miros	pur, tipic, fara arome si mirosuri straine

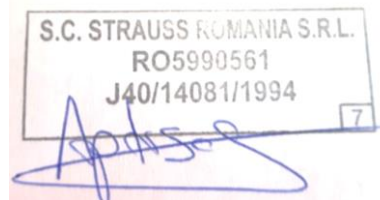
2.2. PROPRIETATI FIZICO – CHIMICE

Caracteristici	Specificatii
Cantitate neta	1000 +/-15g
Umiditate	Max 5.0

Valori nutritionale medii (calculate)

Doncafe Hot Choco 1 kg	Valori nutritionale medii per 100 g produs: Valoare energetica 1603 kj/379 kcal, Grasime 5 g, din care Acizi grasi saturati 5 g, Glucide 77 g, din care Zaharuri 67 g, Proteine 5 g, Sare 0,74 g
-------------------------------	--

APROBAT DE:
DIRECTOR CERCETARE DEZVOLTARE, Ghiuli Aptisa





Doncafe WHITE HOT CHOCO 1 kg	Valori nutritionale medii per 100g produs: Valoare energetica 1787 kj/424 kcal, Grasime 12.9 g, din care Acizi grasi saturati 12.7 g, Glucide 67 g, din care Zaharuri 61 g, Proteine 9.9 g, Sare 0.89 g
-------------------------------------	---

2.4. PROPRIETATI MICROBIOLOGICE

Caracteristici	Specificatii
NTG, nr. /g, max.	20×10^3
Enterobacteriaceae nr/g max.	10
Bacterii coliforme, nr/g max.	10
Salmonella/ 25g	absent
Stafilococ coagulazo-pozitiv ,nr/g max.	10
Escherichia coli, nr/g	negativ
Listeria monocytogenes / 25g	negativ
Drojdii si mucegaiuri nr/g max.	200

2.5 Radiatii ionizante: nu s-au folosit.

3. TERMENUL DE VALABILITATE/ DATA DURABILITATII MINIMALE si CONDITII DE DEPOZIARE SI TRANSPORT

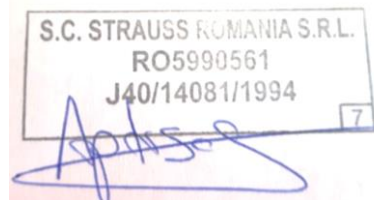
Produsul este garantata 18 luni de la data de fabricatie.

Conditii de depozitare si transport : loc uscat si racoros, evitand expunerea la radiatii solare si de orice alta natura, asezarea in apropierea oricaror substante chimice, mirositoare si de orice alta natura, si doar in spatii si mijloace de transport curate, aerisite, racoroase si uscate.

4. INFORMATII DESPRE SUBSTANTELE ALERGENE

Declaratie in concordanta cu Regulamentul (UE) 1169/2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare	Prezenta	Cotaminare incrucisata
Cereale care contin gluten si produse derivate	-	+
Crustacee si produse derivate	-	-
Oua si produse derivate	-	-
Peste si produse pe baza de peste	-	-
Arahide si produse derivate	-	-
Lapte si produsele derivate inclusiv Lactoză	+	-
Soia si produse derivate	-	+
Fructe in coaja: migdale, alune, nuci, nuci de caju, nuci Pecan, nuci de Brazilia, fistic, nuci de Macadamia si nuci de Queensland si produse derivate	-	-
Telina si produse derivate	-	-
Mustar si produse derivate	-	-
Susan si produse derivate	-	-
Lupin si produse derivate	-	-
Moluste si produse derivate	-	-

APROBAT DE:
DIRECTOR CERCETARE DEZVOLTARE, Ghiuli Aptisa





Dioxid de sulf si sulfiti la concentratii mai mari de 10 mg/kg sau 10mg/litru, exprimate in SO ₂ .	-	-
---	---	---

5. DECLARATIE PRIVIND OMG

In procesul nostru de fabricatie nu exista faze care sa produca modificarea genetica, ca de altfel produsul nu contine materii prime modificate genetic

6. MARCARE SI MOD DE AMBALARE – DESFACERE

Produsele se ambaleaza in folie metalizata, ambalaje ce protejeaza in intregime proprietatile acesteia, pe toata perioada de valabilitate.

7. MARCARE SI MOD DE AMBALARE PENTRU TRANSPORT

Produsele se ambaleaza in cutii de carton, cutii ce indeplinesc urmatoarele conditii: sa fie rezistente, uscate si fara miros strain.

Unitate cutie carton 8 x 1 kg e = 8 kg e

8. REGULI PENTRU VERIFICAREA CALITATII

Prin lot se intelege cantitatea de produs de acelasi tip produsa si ambalata pe parcursul unei zile, in ambalaje de acelasi tip.

Verificarea pe lot consta in recoltarea de esantioane (produs finit) din diferite parti ale lotului.

La fiecare lot se verifica:

- proprietatile organoleptice
- proprietati fizico-chimice

9. SISTEME DE CALITATE

Produsul este ambalat respectand **Sistemul de Calitate ISO 9001: 2015, Sistemul de management al sigurantei alimentelor – ISO 22000:2005, International Food Standard IFS FOOD vers 6, ISO 14001:2015 Sisteme de management de mediu, OHSAS 18001:2007 Sisteme de management al sanatatii si securitatii ocupationale, ISO 50001:2011 Sisteme de management al energiei**, fiind un produs alimentar sigur din punct de vedere al sanatatii

Scop de utilizare: ciocolata lichida este destinata consumului uman si se prepara prin dizolvare cu ajutorul laptelui cald sau rece(200ml) / apa (150ml).

Utilizare preconizata: nu s-au gasit utilizari gresite ale produselor.

Consumatori vulnerabili la alergeni- etichetare pe ambalaj

APROBAT DE:
DIRECTOR CERCETARE DEZVOLTARE, Ghiuli Aptisa

