

SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT

Elaborat: Sef laborator, Catalina David	Aprobat: Manager Calitate, Corina Burada	Data:11.09.2020 Pagini:2
--	---	-------------------------------------

Denumire produs	SELECTA
Descriere	Margarina vegetala pentru foietaje cu 80% continut de grasime
Ingrediente	<p>Uleiuri vegetale (de palmier, floarea soarelui, in proportii variate) Uleiurile vegetale au origine din UE si din afara UE</p> <p>Apa</p> <p>Emulsifianti : mono si digliceride ale acizilor grasi (limita max.quantum satis) esteri poliglicerici ai acizilor grasi (limita max.=5000 ppm), lecitina din soia(limita max.=quantum satis)</p> <p>Sare (0,5%)</p> <p>Conservant: acid sorbic (limita max.=1000 ppm)</p> <p>Aroma</p> <p>Acidifiant: acid citric (limita max.=quantum satis)</p> <p>Colorant: beta-carote (limita max.=quantum satis)</p>
Ambalare , depozitare si transport	
Ambalare	<p>Ambalaj primar:Produsul se ambaleaza in placi cu cantitatea neta de 2 kg, in folie HDPE albastra si se inscripioneaza cu data de expirare.</p> <p>Ambalaj secundar:1) placile se ambaleaza in cutii de carton, care se inscripioneaza cu data de expirare si se paletizeaza 2) placile se aseaza direct pe o tavita de carton si se acopera cu o cutie de carton</p> <p>Ambalaj tertiar:1)Paletul este format din 30 cutii. 5 placi x 2 kg / cutie (10 kg) 5 cutii (10kg) x 10 randuri/ palet (600kg)</p> <p>2) 322 placi x 2 kg / palet (644 kg)</p>
Cod de identificare nr de lot	Identificarea lotului, inscripionat pe ambalajul primar si secundar, se face cu ajutorul datei de expirare si are forma urmatoare: zz.ll.aa
Termen de valabilitate	6 luni de la data fabricatiei cand este depozitat in ambalajul original nedesfacut si sunt respectate conditiile de depozitare. Dupa desigilare produsul se pastreaza in ambalajul original in conditiile de depozitare recomandate si se utilizeaza in maxim 14 zile..
Depozitare	Produsul se depoziteaza in incaperi curate, uscate, intunecoase, dezinfectate, bine aerisite, fara miros strain, la temperaturi de 4-

	18°C si umiditatea aerului de max. 80%.	
Transport	Transportul produselor se face in vehicule izoterme, curate, fara miros strain, la temperaturi de 4- 18°C. Produsul nu se transporta impreuna cu materiale toxice sau produse care degaja mirosuri patrunzatoare.	
Proprietati organoleptice/Caracteristici	Conditii de admisibilitate	
Aspect	Masa omogena, fara picaturi de apa in sectiune	
Culoare	Alb galbui;se admite o usoara inchidere la culoare la suprafata , pe o adancime de max.2 mm	
Miros si gust	Placut, cu aroma specifica, fara miros sau gust strain (amar, ranced,etc.)	
Proprietati fizico-chimice/Caracteristici	Conditii de admisibilitate	
Continut de grasime,%	80±1	
Continut de apa,%	20±1.5	
Continut de sare,%	0.5±0,1	
Punct de topire prin alunecare, °C	44-47	
Cerinte microbiologice/ Caracteristici	Conditii de admisibilitate	
Listeria monocytogenes, maxim admis / g	100	
Drojii si mucegaiuri, maxim admis/g	100	
Declaratie nutritionala /100g produs:	Valoare energetica: 2960 kJ/ 720 kcal	
	Grasimi: 80 g	
	din care acizi grasi saturati:41 g	
	acizi grasi trans: max. 1 g	
	Glucide: 0 g	
	din care zaharuri: 0 g	
	Proteine: 0 g	
	Sare: 0,5 g	
Statutul GMO	Produsul nu este modificat genetic sau obtinut din organisme modificate genetic.Produsul nu contine ingrediente care sunt modificate genetic sau obtinute din organisme modificate genetic.Produsul nu trebuie etichetat ca GMO sau continand GMO in acord cu Legislatia GMO : Reg.1829/2003 si 1830/2003	
Alergeni	Prezent	Absent
Cereale continand gluten		X
Crustacee si derivate		X
Oua si derivate		X
Peste si derivate		X
Moluste si derivate		X
Soia si derivate	X	
Lapte si derivate continand lactoza		X
Nuci		X
Telina		X
Alune		X
Mustar si derivate		X
Seminte de susan si derivate		X
SO ₂ >10 mg/kg sau 10 mg/l		X



Lupin si derivate		X
UTILIZARE		
Domenii de aplicare	Este recomandat aplicatiilor industriale pentru foietaje Temperatura optima a produsului la foietare: 18-22°C	
Target	Tuturor consumatorilor, mai putin persoanelor alergice la soia	
Produs in Romania		