



Companie certificată:

- SR EN ISO 9001:2015, certificat nr: 26510/10/R

SPECIFICAȚIE TEHNICĂ	Revizia: 1/2024	Data: 10.01.2024	Nr. pagini: 1
----------------------	-----------------	------------------	---------------



PROVITAMIN

Descriere:

Formulă complexă, cu aport în nutrienți.

Ingrediente:

Făină de grâu, fier(394mg/100g), acid folic (28000 µg/100g).

*enzimele sunt adjuvanți tehnologici. Acestea nu se regăsesc în produsul finit (ca urmare a tratamentului termic), prin urmare nu trebuie etichetate în lista de ingrediente. Dacă în rețeta produsului de panificație nu se mai adaugă alți aditivi alimentari, atunci produsul poate fi considerat cu eticheta curată (clean-label).

Caracteristici microbiologice:	Informații nutriționale pentru 100g produs
<ul style="list-style-type: none">• Drojdii și mucegaiuri (UFC/g): max. 200• Staphylococcus aureus (UFC/g): max. 100• Escherichia coli (UFC/g): max 100• Salmonella (UFC/25g): absent	<ul style="list-style-type: none">• Valoare energetică: 1456 kJ / 348 kcal• Grăsimi: 1.0 g• din care acizi grași saturați: 0.2 g• Glucide: 71.5 g• din care zaharuri: 1.5 g• Fibre : 2.0• Proteine: 11 g• Sare: 0.0 g <p>Conform Regulamentului (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 Oct. 2011 amelioratorii de panificație sunt exceptați de la introducerea în calculul valorilor nutriționale ale produsului finit.</p>
Caracteristici organoleptice : <ul style="list-style-type: none">• Aspect: pulbere fină, fără aglomerari stabile și fără impurități.• Culoare: alb – crem• Miros: n/a; nu inhalați !• Gust: neplicabil	Caracteristici fizico-chimice: <ul style="list-style-type: none">• Umiditate: max. 10%
Infestare: Nu se acceptă produse cu ouă de insecte, larve sau insecte.	
Dozaj și indicații de utilizare <ul style="list-style-type: none">• 0.5% raportat la cantitatea de făină. Acest produs se poate utiliza fără limitări legislative (quantum satis).• Acest produs ameliorează doar prospețimea produsului și nu exclude folosirea amelioratorilor reologici și / sau anticontaminare.	

Ambalare:

- Individual: sac de hârtie/PE multistrat. Masă netă: 10 Kg
- Colectiv: palet cu 46 saci, masă netă: 450 Kg.
- Etichetare și trasabilitate: lot și dată limită de utilizare marcate pe sac / Etichetă grafică sau text pe sac.

Termen de valabilitate 12 luni de la data fabricației, în ambalaj original, închis.

Condiții de depozitare A se păstra la loc uscat și răcoros, ferit de razele solare (max. 25°C), în ambalajul original.

Condiții de transport Produsul nu necesită transport în condiții de temperatură controlată, dar temperatura nu trebuie să depășească 45°C, pentru a evita denaturarea enzimelor.
Transportul în condiții frigorifice este posibil numai o perioadă limitată (max. 24h) – sacii previn transferul de vapori de apă în produs, chiar dacă hârtia se poate înmuia.

Declarație nonGMO Conform Regulamentului UE nr. 1829/2003 și Regulamentului UE nr. 1830/2003, acest produs nu conține organisme modificate genetic și nu suportă modificări genetice în timpul procesului de obținere.

Radiații ionizante Acest produs și ingredientele din compoziția produsului NU sunt iradiate / tratate cu radiații ionizante, conform Directivelor 1999/CE și 1999/3/CE și amendamentele acestora.

Contaminanți Acest produs este conform Regulamentului CE Nr. 915/2023 și amendamentele acestuia.

Ambalaj Ambalajul care intră în contact direct cu produsul este în conformitate cu prevederile Regulamentului CE Nr. 1935/2004 și amendamentele acestuia.

Alergeni Substanțele cu potențial alergen conținute în produs sunt evidențiate cu caractere îngroșate.
Acest produs a fost fabricat într-o unitate de producție în care se utilizează ouă, lapte, semințe de susan, nuci, soia și sulfiți.

Mențiuni Numai pentru uz profesional! Pentru produse alimentare!

Produs în Uniunea Europeană,
Importator România: Lesaffre România SRL

SC Lesaffre România SRL
Șos. București-Ploiești, 172-176, Clădirea B, Intrarea B2, București
Tel: 021.351.2031/32; Fax: 021.351.2030, mail: office.1ro@lesaffre.com



Intocmit,
RMC – Razvan Baciu