

**SA «IUGinterTRANS»
combinatul de panificație «MILINA»**

SPECIFICAȚIE TEHNICA PRODUS FINIT

**Franzela feliată din făină de grâu calitatea superioară (ambalată)
e 550 g**

Document normativ	HG RM nr.775 din 03.07.2007		
Ingrediente:	Făină de grâu calitatea superioară, apă potabilă, sare alimentară iodată, drojdie pentru panificație, zahăr cristal, ameliorator pentru panificație (făină de grâu, furmat de fier, acid folic)		
Alergeni	Conține gluten		
Informații privind organismele modificate genetic (OMG):	Nu conține organisme modificate genetic, conform specificațiilor tehnice ale materiilor prime și ingredientelor.		
Proprietăți organoleptice	Aspect: lucioasă cu creștături oblice, fără defecte, feliată Culoare: de la auriu deschis până la cafeniu deschis Forma: alungit-oval, neaplatizată Miros și gust: caracteristic, fără gust și miros străin Corpuri străine: lipsă		
Proprietăți fizico-chimice	Caracteristici:		Condiții de admisibilitate
	Fracția masică de umiditate	%	30.0- 46.0
	Aciditatea	grad	1,5-3,5
	Porozitatea miezului	%	min. 65,0
Contaminanți	Zearalenonă	[mg/kg]	max. 0.05
	Dezoxinivalenol	[mg/kg]	max. 0.5
	Aflatoxin B	[mg/kg]	max. 0.002
Informații nutriționale pentru 100 gv produs:	Valoare energetică:	KJ/kcal	1095.0/258.0
	Grăsimi,	[g]	0.7
	din care – acizi grași saturați	[g]	0.15
	Glucide,	[g]	54.9
	din care – zaharuri	[g]	1.3
	Fibre	[g]	2.6
	Proteine	[g]	8.0
Sare	[g]	1.34	
Ambalare și marcare	Pâine neambalată, este grupată în lăzi din plastic de câte 10 unități x 550g		
Termen de valabilitate/Condiții de depozite:	Durata și condiții de depozitare: Produsul își păstrează caracteristicile timp de: ambalată -36ore Produsul se depozitează în spații curate, uscate, bine aerisite, neinfestate cu dăunători ai cerealelor, la temperatura de min. 6°C și umiditatea relativă a aerului de max. 75%		
Condiții de transportare:	Produsul se va transporta în mijloace de transport curate, fără mirosuri străine, și care să asigure păstrarea calității și integrității produselor pe timpul transportului		

UTILIZAREA ȘI UTILIZAREA INTENTIONATA / UTILIZATORI SENSIBILI

Produsul este gata pentru consum

IDENTIFICAREA ȘI ETICHETAREA

Identificarea lotului pentru produsele neambalate se face conform facturii (data, ora coacerii)

DOCUMENTELE INSOTITOARE

Documentul ce atestă calitatea produsului (certIFICATE DE CALITATE), este indicat în factura de expediție.

Informațiile conținute în prezentul document au valoare confidențială și profesională și nu pot fi divulgate sau folosite în afara contractului de utilizare

