

Str.Copilului,Nr.14-18,Bucuresti

SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT

Elaborat: Sef laborator, Catalina David	Aprobat: Manager Calitate, Corina Burada	Data:27.01.2020 Pagini:2
Denumire produs	SELECTA	
Cod produs sistem	PF00055	
Descriere	Margarina vegetala pentru foietaje cu 80% continut de grasime	
Ingrediente	Uleiuri vegetale (palmier, floarea soarelui, in proportii variate)	
	Uleiurile vegetale au origine din UE si din afara UE	
	Apa	
	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)	
	Sare (0,5%)	
	Conservant: acid sorbic (limita max.=1000 ppm)	
	Aroma	
	Acidifiant: acid citric (limita max.=quantum satis)	
	Colorant: beta-carote n(limita max.=quantum satis)	
Ambalare , depozitare si transport		
Ambalare	Ambalaj primar: Produsul se ambaleaza in placi cu cantitatea neta de 2 kg, in folie HDPE albastra. si sunt inscriptionate cu data de expirare. Ambalaj secundar: placile se ambaleaza in cutii de carton, care se inscriptioneaza cu data de expirare si se paletizeaza Ambalaj terțiar: Paletul este format din 30 cutii. 5 placi x 2 kg / cutie (10 kg) 5 cutii (10kg) x 10 randuri/ palet (600kg)	
Cod de identificare nr de lot	Identificarea lotului, inscriptionat 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 cand 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 temperatura de 4-18°C si umiditatea aerului de max. 80%.	
Transport	Transportul produselor se face in vehicule izoterme, curate, fara miros strain, la temperatura de 4- 18°C. Produsul nu se transporta impreuna cu materiale toxice sau produse care degaja mirosuri patrunzatoare.	

Str.Copilului,Nr.14-18,Bucuresti

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	
Cerinte microbiologice/ Caracteristici		Conditii de admisibilitate	
Listeria monocytogenes, maxim admis / g		100	
Drojdii 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
SO2>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			