

2. de păstrare (4 ± 2)°C pentru produsele: plăcinte, învîrtite din aluat întins, foitaj, foitaj cu drojdie, aluat cu drojdie, produse de foitaj cu umpluturi, socinic – max. 24 ore; pentru checuri fabricate cu agenți de afinare – max. 7 zile; pentru chifle din aluat de cozonac cu umplutură, croisanți cu umplutură, foitaj cu magiun, halva- 48 ore; ineluș cu alune din aluat fărîmicios, produse din foitaj presărate cu mac, nuci, scorțișoară, susan – max. 72 ore.

- | | |
|---|-------------|
| 7.10. microorganisme patogene
inclusiv salmonella în 25,0g | nu se admit |
| 7.11. listeria monocytogenes în 25,0g | nu se admit |
| 7.12. levuri, UFC/g, max. | 50; 100 |
| 7.13. mucegai, UFC/g, max. | 50 |


(semnătura)


Eudochia Tcaci
(numele, prenumele)

