

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT		Cod: F- PO-SA - 01 - 01	
			EDITIA: 01	
	Franzelă cu făină integrală. e 300 g		PAGINA: 1 / 2	
Document normativ	HG nr. 775 / 2007			
Ingrediente:	Făină de grâu calitatea superioară, apă potabilă, făină integrală de grâu (7,5% sare alimentară iodată, drojdie pentru panificație, ulei de floarea soarelui, ameliorator (acidifiant: acetat de calciu; sare alimentară, făină de grâu, antiaglomerant: carbonat de calciu; agenți de tratare a făinii: acid ascorbic, L-cisteina).			
Alergeni	Conține gluten. Poate conține urme de: fructe cu coajă lemnoasă.			
Informatii privind organismele modificate genetic (OMG):	Nu conține organisme modificate genetic, conform specificatiilor tehnice ale materiilor prime si ingredientelor.			
Proprietăți organoleptice	Aspect: suprafața mată, cu creștături. Se admit suprafețe neînsemnate de făină. Culoare: de la brună până la brună – închisă, fără arsuri. Forma: Alungit-ovală, nedeformată. Miros și gust: caracteristic, fără miros și gust străin. Incluziuni străine: nu se admit.			
Proprietăți fizico-chimice	Caracteristici:		Condiții de admisibilitate	
	Fracția masică de umiditate, Aciditatea	% grad	max. 45,0 3,0-4,0	HG nr. 775 / 2007
Criterii microbiologice	Nu se detrmină			
Contaminanți	Aflatoxine B ₁ suma dintre: B ₁ , B ₂ , G ₁ și G ₂	[μg/kg]	max. 2,0 max. 4,0	HG nr.520/2010
	Deoxinivalenol	[μg/kg]	max. 500	
	Zearalenonă	[μg/kg]	max. 50	
	Acid erucic	[g/kg]	max. 50	
	Toxinele T-2 și HT-2	[μg/kg]	aprox. 25	
	Ocratoxina A	[μg/kg]	nu se determină	
Informații nutriționale pentru 100 g produs:	Valoare energetică:	kJ/kcal	1091,3/ 258,4	LEGE Nr. 279 din 15.12.2017
	Grăsimi,	[g]	1,6	
	din care - acizi grași saturați	[g]	0	
	Glucide,	[g]	51,5	
	din care - zaharuri	[g]	0,2	
	Fibre	[g]	3,0	
	Proteine	[g]	7,8	
	Sare	[g]	1,1	
Ambalare și marcare	Pâinea este ambalată în pungi personalizate din (CPP), care sunt sigilate prin clipsare și grupate în lăzi din plastic de câte 10 unitati x 300g. Data fabricării este indicată pe clipsă.			
Termen de valabilitate/Condiții de depozitare:	Durata si condiții de depozitare: Produsul își păstrează caracteristicile timp de: - ambalată – 2 zile Produsul se depozitează în spatii curate, uscate, bine aerisite, neinfestate cu dăunatori ai cerealelor, la temperatura de minimum 6°C și umiditatea relativă a aerului de maximum 75%.			
Conditii de transportare:	Produsul se va transporta in mijloace de transport curate, fara mirosuri straine, și care să asigure păstrarea calității și integrității produselor în timpul transportării.			

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT	Cod: F- PO-SA - 01 - 01
		EDITIA: 01
	Franzelă cu făină integrală. e 300 g	PAGINA: 2 / 2

UTILIZAREA SI UTILIZAREA INTENTIONATA / UTILIZATORI SENSIBILI

Produsul este gata pentru consum.

IDENTIFICAREA SI ETICHETAREA

Identificarea lotului pentru produsele neambalate se face conform facturii (data, ora coacerii), pentru produsele ambalate conform identificării de pe etichetă (data, schimb).

DOCUMENTE INSOTITOARE

Documentul ce atesta calitatea produsului (certificate de calitate), este indicat în factura de expediere.

Elaborat: Tehnolog ST	M.Cernei	Aprobat: RSMI
-----------------------	----------	---------------