

### SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT

<b>Elaborat: Sef laborator,</b> <b>Catalina David</b>	<b>Aprobat: Manager Calitate,</b> <b>Corina Burada</b>	<b>Pagini:2</b> <b>Data:17.01.2024</b>
--	---	---

<b>Denumire produs</b>	<b>SELECTA</b>		
<b>Descriere</b>	<b>Margarina vegetala pentru foietaje cu 80% continut de grasime</b>		
<b>Lista de ingrediente</b>	<b>Ingredient</b>	<b>Tara de origine</b>	<b>Limite admise</b>
	Uleiuri vegetale (de palmier, floarea soarelui, rapita in proportii variate)	Ulei de palmier: Germania, Olanda, Italia, Spania Ulei de floare/ rapita: Romania	NA
	Apa	Romania	NA
	Emulsifianti : -mono si digliceride ale acizilor grasi, -esteri poliglicerici ai acizilor grasi, -lecitina din <b>soia</b>	Emulsifianti: Danemarca  lecitina din <b>soia</b> : India	-quantum satis  - max 5000 ppm  -quantum satis
	Sare (0.5%)	Romania, Austria	NA
	Conservant: acid sorbic	China	1000 ppm
	Aroma	Olanda	NA
	Acidifiant: acid citric	Austria	quantum satis
	Colorant: beta-caroten	Danemarca	quantum satis
	<b>Ambalare , depozitare si transport</b>		
Ambalare	<p><b>Ambalaj primar:</b> Produsul se ambaleaza in placi, cu cantitatea neta de 2 kg, in folie HDPE albastra si inscriptionate cu data de expirare.</p> <p><b>Ambalaj secundar:</b> placile se aseaza pe o tavita de carton si acoperite cu o cutie de carton, inscriptionata cu data de expirare.</p> <p><b>Ambalaj tertiar:</b> Paletul este format din: 5 placi x 2 kg / cutie (10 kg) 6 cutii x 10 randuri/ 600 kg/ palet</p>		
Cod de identificare nr de lot	Identificarea lotului 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.		
<b>Proprietati organoleptice</b>	<b>Conditii de admisibilitate</b>		
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.)		
<b>Proprietati fizico-chimice</b>	<b>Conditii de admisibilitate</b>		
Continut de grasime,%	80±1		
Continut de apa,%	20±1.5		
Continut de sare,%	0.5±0,1		
<b>Proprietati microbiologice</b>	<b>Conditii de admisibilitate</b>		
Listeria monocytogenes, max.admis / g	100		
Mucegaiuri, maxim admis/g	100		
<b>Declaratie nutritionala /100g produs</b>	Valoare energetica: 2960 kJ/ 720 kcal		
	Grasimi: 80 g		
	din care acizi grasi saturati:41 g		
	Glucide: 0 g		
	din care zaharuri: 0 g		
	Proteine: 0 g		
	Sare: 0,5 g		
<b>Continut de acizi grasi trans</b>	Max. 2 g / 100 g grasime		
<b>Statutul GMO</b>	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		
<b>Alergeni</b>	Prezent in produs	Prezent/linie	Posibila cross contaminare
Cereale continand gluten	-	-	-
Crustacee si derivate	-	-	-
Oua si derivate	-	-	-
Peste si derivate	-	-	-
Moluste si derivate	-	-	-
Soia si derivate	X( lecitina soia)	X	-
Lapte si derivate	-	-	-
Nuci	-	-	-
Telina	-	-	-
Alune	-	-	-
Mustar si derivate	-	-	-
Seminte de susan si derivate	-	-	-
SO <sub>2</sub> >10 mg/kg sau 10 mg/l	-	-	-
Lupin si derivate	-	-	-
<b>Tratare cu radiatii</b>	Produsul nu este tratat cu radiatii ionizante si nu contine ingrediente iradiate		
<b>UTILIZARE</b>			
Domenii de aplicare	Este recomandat aplicatiilor industriale de tip foietaj. Temperatura optima a produsului la foietare: 18-22°C. A nu se congela.		
Target	Tuturor consumatorilor, mai putin persoanelor alergice la soia		
Produs in Romania			

