	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT		Cod: F- PO-SA - 01 - 01	
	Paste făinoase „Figurate plate” masa netă: 500 g; 5,0 kg; 22,0 kg.		EDITIA: 01	
		PAGINA: 1 / 2		
Document normativ	RT HG nr.775			
Ingrediente	Faină de grâu calitatea superioară, apă potabilă.			
Alergeni	Conține: gluten .			
Informatii privind organismele modificate genetic (OMG):	Nu conține organisme modificate genetic, conform specificațiilor tehnice ale materiilor prime si ingredientelor.			
Proprietăți organoleptice	Aspect: suprafața netedă, fără urme de făină, aspect sticlos în secțiune, se admit particule punctiforme de culoare slab brună. Culoare: alb-gălbuie, uniformă. Forma: de inel. Miros și gust: caracteristic produsului dat, fără gust și miros străin. Corpuri străine: incluziuni străine nu se admit. Starea produsului după fierbere: trebuie să fie elastice, să nu-și piardă forma, să nu se lipească, să nu formeze conglomerate. Apa în care s-au fiert pastele făinoase se admite să fie opalescentă, cu sediment.			
Proprietăți fizico-chimice	Caracteristici:		Condiții de admisibilitate	
	Fracția masică de umiditate,	%	13,0	RT HG NR.775
	Aciditatea,	grad	4,0	
	Conținutul de produse scurte în pastele făinoase lungi,	%	-	
	Fracția masică de făcămături	%		
	- în ambalaj de desfacere:		7,0	
	- în ambalaj colectiv:		10,0	
	Fracția masică de produse deformate,	%		
- în ambalaj de desfacere:		8,0		
- în ambalaj colectiv:		15,0		
Fracția masică de produse sparte,	%			
- în ambalaj de desfacere:		19,0		
- în ambalaj colectiv:		19,0		
Contaminanți	Zearalenonă	[mg/kg]	max 0,05	HG nr.520/2010
	Deoxinivalenol	[mg/kg]	max. 0,75	
	Aflatoxin B ₁	[mg/kg]	max. 0,002	
Informații nutriționale pentru 100 g produs:	Valoare energetică:		1469,5 kJ / 346,5 kcal	LEGE Nr. 279 din 15.12.2017
	Grăsimi	[g]	1,1	
	- din care acizi grași saturați	[g]	0,2	
	Glucide	[g]	71,9	
	- din care zaharuri	[g]	1,6	
	Fibre	[g]	3,5	
	Proteine	[g]	10,5	
Sare	[g]	0		
Ambalare și marcare	Pastele făinoase sunt ambalați în pungi BOPP cîte 500g (preambalate); saci de hârtie cîte 22,0 kg (în vrac); saci polimerice cîte 5,0 kg (în vrac). Pungile cu paste făinoase sunt sigilate prin termosudare, iar etichetarea este efectuată prin inscripționarea și marcarea pe ambalajul fiecărei unități de vânzare, a informațiilor impuse de legislația în vigoare, referitoare la etichetarea produselor alimentare.			
Termen de valabilitate/Condiții de depozitare:	Durata si conditii de depozitare: - Produsul își păstrează caracteristicile timp de: 12 luni – preambalat; 12 luni – în vrac - Produsul se depozitează în spații curate, uscate, bine aerisite, neinfestate cu			

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT	Cod: F- PO-SA - 01 - 01
	Paste făinoase „Figurate plate” masa netă: 500 g; 5,0 kg; 22,0 kg.	EDITIA: 01
	dăunatori ai cerealelor, la temperatura maximă 30°C și umiditatea relativă a aerului maxim de 70%.	
Conditii de transportare:	Produsul se va transporta în mijloace de transport curate, fără mirosuri străine care va asigura calitatea și integritatea produselor în timpul transportării.	

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	Ciubatco I	Aprobat: RSMI
Semnătura:		Semnătura:

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT		Cod: F- PO-SA - 01 - 01	
	Paste făinoase „Sfredelușe” masa netă: 500 g; 5,0 kg; 22,0 kg;		EDITIA: 01	
		PAGINA: 1 / 2		
Document normativ	RT HG nr.775			
Ingrediente	Faină de grâu calitatea superioară, apă potabilă.			
Alergeni	Conține: gluten .			
Informatii privind organismele modificate genetic (OMG):	Nu conține organisme modificate genetic, conform specificațiilor tehnice ale materiilor prime si ingredientelor.			
Proprietăți organoleptice	Aspect: suprafața netedă, fără urme de făină, aspect sticlos în secțiune, se admit particule punctiforme de culoare slab brună. Culoarea: alb-gălbuie, uniformă. Forma: în formă de spirală. Miros și gust: caracteristic produsului dat, fără gust și miros străin. Corpuri străine: incluziuni străine nu se admit. Starea produsului după fierbere: trebuie să fie elastice, să nu-și piardă forma, să nu se lipească, să nu formeze conglomerate. Apa în care s-au fiert pastele făinoase se admite să fie opalescentă, cu sediment.			
Proprietăți fizico-chimice	Caracteristici:		Condiții de admisibilitate	
	Fracția masică de umiditate,	%	13,0	RT HG NR.775
	Aciditatea,	grad	4,0	
	Conținutul de produse scurte în pastele făinoase lungi,	%	-	
	Fracția masică de făcămături	%		
	- în ambalaj de desfacere:		7,0	
	- în ambalaj colectiv:		10,0	
	Fracția masică de produse deformatate,	%		
- în ambalaj de desfacere:		8,0		
- în ambalaj colectiv:		15,0		
Fracția masică de produse sparte,	%			
- în ambalaj de desfacere:		19,0		
- în ambalaj colectiv:		19,0		
Contaminanți	Zearalenonă	[mg/kg]	max 0,05	HG nr.520/2010
	Deoxinivalenol	[mg/kg]	max. 0,75	
	Aflatoxin B ₁	[mg/kg]	max. 0,002	
Informații nutriționale pentru 100 g produs:	Valoare energetică:		1469,5 kJ / 346,5 kcal	LEGE Nr. 279 din 15.12.2017
	Grăsimi	[g]	1,1	
	- din care acizi grași saturați	[g]	0,2	
	Glucide	[g]	71,9	
	- din care zaharuri	[g]	1,6	
	Fibre	[g]	3,5	
	Proteine	[g]	10,5	
Sare	[g]	0		
Ambalare și marcare	Pastele făinoase sunt ambalate în pungi BOPP câte 500g (preambalate); saci de hârtie cu câte 22,0 kg (în vrac); saci polimerice cu câte 5,0 kg (în vrac). Pungile cu paste făinoase sunt sigilate prin termosudare, iar etichetarea este efectuată prin inscripționarea și marcarea pe ambalajul fiecărei unități de vânzare, a informațiilor impuse de legislația în vigoare, referitoare la etichetarea produselor alimentare.			
Termen de valabilitate/Condiții de depozitare:	Durata și condiții de depozitare: - Produsul își păstrează caracteristicile timp de: 12 luni – preambalat; 12 luni – în vrac - Produsul se depozitează în spații curate, uscate, bine aerisite, neinfestate cu			

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT	Cod: F- PO-SA - 01 - 01
	Paste făinoase „Sfredelușe” masa netă: 500 g; 5,0 kg; 22,0 kg;	EDITIA: 01
	dăunatori ai cerealelor, la temperatura maximă 30°C și umiditatea relativă a aerului maxim de 70%.	
Conditii de transportare:	Produsul se va transporta în mijloace de transport curate, fără mirosuri străine care va asigura calitatea și integritatea produselor în timpul transportării.	

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	Ciubatco I	Aprobat: RSMI
Semnătura:		Semnătura:

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT		Cod: F- PO-SA - 01 - 01	
	Paste făinoase „Fidea” masa netă:500 g; 5,0 kg; 22,0 kg;		EDITIA: 01	
		PAGINA: 1 / 2		
Document normativ	RT HG nr.775			
Ingrediente	Faină de grâu calitatea superioară, apă potabilă.			
Alergeni	Conține: gluten .			
Informatii privind organismele modificate genetic (OMG):	Nu conține organisme modificate genetic, conform specificațiilor tehnice ale materiilor prime si ingredientelor.			
Proprietăți organoleptice	Aspect: suprafață netedă, fără urme de făină, aspect sticlos în secțiune, se admit particule punctiforme de culoare slab brună. Culoarea: alb-gălbuie, uniformă. Forma: filiforme scurte, drepte. Miros și gust: caracteristic produsului dat, fără gust și miros străin. Corpuri străine: incluziuni străine nu se admit. Starea produsului după fierbere: trebuie să fie elastice, să nu-și piardă forma, să nu se lipească, să nu formeze conglomerate. Apa în care s-au fiert pastele făinoase se admite să fie opalescentă, cu sediment.			
Proprietăți fizico-chimice	Caracteristici:		Condiții de admisibilitate	
	Fracția masică de umiditate,	%	13,0	RT HG NR.775
	Aciditatea,	grad	4,0	
	Conținutul de produse scurte în pastele făinoase lungi,	%	-	
	Fracția masică de făcămături	%		
	- în ambalaj de desfacere:		7,0	
	- în ambalaj colectiv:		10,0	
	Fracția masică de produse deformate,	%		
- în ambalaj de desfacere:		8,0		
- în ambalaj colectiv:		15,0		
Fracția masică de produse sparte,	%			
- în ambalaj de desfacere:		19,0		
- în ambalaj colectiv:		19,0		
Contaminanți	Zearalenonă	[mg/kg]	max 0,05	HG nr.520/2010
	Deoxinivalenol	[mg/kg]	max. 0,75	
	Aflatoxin B ₁	[mg/kg]	max. 0,002	
Informații nutriționale pentru 100 g produs:	Valoare energetică:		1469,5 kJ / 346,5 kcal	LEGE Nr. 279 din 15.12.2017
	Grăsimi	[g]	1,1	
	- din care acizi grași saturați	[g]	0,2	
	Glucide	[g]	71,9	
	- din care zaharuri	[g]	1,6	
	Fibre	[g]	3,5	
	Proteine	[g]	10,5	
Sare	[g]	0		
Ambalare și marcare	Pastele făinoase sunt ambalați în pungi BOPP cîte 500g (preambalate); saci de hârtie cîte 22,0 kg (în vrac); saci polimerice cîte 5,0 kg (în vrac). Pungile cu paste făinoase sunt sigilate prin termosudare, iar etichetarea este efectuată prin inscripționarea și marcarea pe ambalajul fiecărei unități de vânzare, a informațiilor impuse de legislația în vigoare, referitoare la etichetarea produselor alimentare.			
Termen de valabilitate/Condiții de depozitare:	Durata și condiții de depozitare: - Produsul își păstrează caracteristicile timp de: 12 luni – preambalat; 12 luni – în vrac - Produsul se depozitează în spații curate, uscate, bine aerisite, neinfestate cu			

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT	Cod: F- PO-SA - 01 - 01
	Paste făinoase „Fidea” masa netă:500 g; 5,0 kg; 22,0 kg;	EDITIA: 01
	dăunatori ai cerealelor, la temperatura maximă 30°C și umiditatea relativă a aerului maxim de 70%.	PAGINA: 2 / 2
Conditii de transportare:	Produsul se va transporta în mijloace de transport curate, fără mirosuri străine care va asigura calitatea și integritatea produselor în timpul transportării.	

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	Ciubatco I	Aprobat: RSMI
Semnătura:		Semnătura:

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT		Cod: F- PO-SA - 01 - 01	
	Paste făinoase „Spicușor” masa netă: 500 g;18,0 kg.		EDITIA: 01	
PAGINA: 1 / 2				
Document normativ	RT HG nr.775			
Ingrediente	Faină de grâu calitatea superioară, apă potabilă.			
Alergeni	Conține: gluten .			
Informatii privind organismele modificate genetic (OMG):	Nu conține organisme modificate genetic, conform specificațiilor tehnice ale materiilor prime si ingredientelor.			
Proprietăți organoleptice	Aspect: suprafața netedă, fără urme de făină, aspect sticlos în secțiune, se admit particule punctiforme de culoare slab brună. Culoarea: alb-gălbuie, uniformă. Forma: filiforme lungi, drepte. Miros și gust: caracteristic produsului dat, fără gust și miros străin. Corpuri străine: incluziuni străine nu se admit. Starea produsului după fierbere: trebuie să fie elastice, să nu-și piardă forma, să nu se lipească, să nu formeze conglomerate. Apa în care s-au fiert pastele făinoase se admite să fie opalescentă, cu sediment.			
Proprietăți fizico-chimice	Caracteristici:		Condiții de admisibilitate	
	Fracția masică de umiditate,	%	13,0	RT HG NR.775
	Aciditatea,	grad	4,0	
	Conținutul de produse scurte în pastele făinoase lungi,	%	5	
	Fracția masică de făcămături	%	-	
	- în ambalaj de desfacere:		-	
	- în ambalaj colectiv:		-	
	Fracția masică de produse deformate,	%	8,0	
- în ambalaj de desfacere:		15,0		
- în ambalaj colectiv:				
Fracția masică de produse sparte,	%	19,0		
- în ambalaj de desfacere:		19,0		
- în ambalaj colectiv:				
Contaminanți	Zearalenonă	[mg/kg]	max 0,05	HG nr.520/2010
	Deoxinivalenol	[mg/kg]	max. 0,75	
	Aflatoxin B ₁	[mg/kg]	max. 0,002	
Informații nutriționale pentru 100 g produs:	Valoare energetică:		1469,5 kJ /	LEGE Nr. 279 din 15.12.2017
			346,5 kcal	
	Grăsimi	[g]	1,1	
	- din care acizi grași saturați	[g]	0,2	
	Glucide	[g]	71,9	
	- din care zaharuri	[g]	1,6	
	Fibre	[g]	3,5	
Proteine	[g]	10,5		
Sare	[g]	0		
Ambalare și marcare	Pastele făinoase sunt ambalate în pungi BOPP câte 500g (preambalate); cutii de carton câte 18,0 kg (în vrac); Pungile cu paste făinoase sunt sigilate prin termosudare, iar etichetarea este efectuată prin inscripționarea și marcarea pe ambalajul fiecărei unități de vânzare, a informațiilor impuse de legislația în vigoare, referitoare la etichetarea produselor alimentare.			
Termen de valabilitate/Condiții de depozitare:	Durata si conditii de depozitare: - Produsul își păstrează caracteristicile timp de: 12 luni – preambalat; 12 luni – în vrac			

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT	Cod: F- PO-SA - 01 - 01
	Paste făinoase „Spicușor” masa netă: 500 g;18,0 kg.	EDITIA: 01
	- Produsul se depozitează în spații curate, uscate, bine aerisite, neinfestate cu dăunatori ai cerealelor, la temperatura maximă 30°C și umiditatea relativă a aerului maxim de 70%.	PAGINA: 2 / 2
Conditii de transportare:	Produsul se va transporta în mijloace de transport curate, fără mirosuri străine care va asigura calitatea și integritatea produselor în timpul transportării.	

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	Ciubatco I	Aprobat: RSMI
Semnătura:		Semnătura:

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT		Cod: F- PO-SA - 01 - 01	
	Paste făinoase „Sfredelușe Mozaic” masa netă: 500 g; 5,0 kg.		EDITIA: 01	
		PAGINA: 1 / 2		
Document normativ	RT HG nr.775			
Ingrediente	Faină de grâu calitatea superioară, piure de morcov (1,83%), praf de paprica (0,20%), praf de spanac (0,16%)			
Alergeni	Conține: gluten.			
Informatii privind organismele modificate genetic (OMG):	Nu conține organisme modificate genetic, conform specificațiilor tehnice ale materiilor prime si ingredientelor.			
Proprietăți organoleptice	Aspect: suprafața netedă, fără urme de făină, aspect sticlos în secțiune, se admit particule punctiforme de culoare slab brună. Culoarea: la produsele cu adaosuri - cu nuanță specifică adaosului; Forma: în formă de spirală. Miros și gust: caracteristic produsului dat, fără gust și miros străin. Corpuri străine: incluziuni străine nu se admit. Starea produsului după fierbere: trebuie să fie elastice, să nu-și piardă forma, să nu se lipească, să nu formeze conglomerate. Apa în care s-au fiert pastele făinoase se admite să fie opalescentă, cu sediment.			
Proprietăți fizico-chimice	Caracteristici:		Condiții de admisibilitate	
	Fracția masică de umiditate,	%	13,0	RT HG NR.775
	Aciditatea,	grad	4,0	
	Conținutul de produse scurte în pastele făinoase lungi,	%	-	
	Fracția masică de fărâmituri	%		
	- în ambalaj de desfacere:		7,0	
	- în ambalaj colectiv:		10,0	
	Fracția masică de produse deformate,	%		
- în ambalaj de desfacere:		8,0		
- în ambalaj colectiv:		15,0		
Fracția masică de produse sparte,	%			
- în ambalaj de desfacere:		19,0		
- în ambalaj colectiv:		19,0		
Contaminanți	Zearalenonă	[mg/kg]	max 0,05	HG nr.520/2010
	Deoxinivalenol	[mg/kg]	max. 0,75	
	Aflatoxin B ₁	[mg/kg]	max. 0,002	
Informații nutriționale pentru 100 g produs:	Valoare energetică:		1447,3 kJ / 341,3 kcal	LEGE Nr. 279 din 15.12.2017
	Grăsimi	[g]	1,1	
	- din care acizi grași saturați	[g]	0,3	
	Glucide	[g]	69,8	
	- din care zaharuri	[g]	1,9	
	Fibre	[g]	3,7	
	Proteine	[g]	11,2	
Sare	[g]	0,3		
Ambalare și marcare	Pastele făinoase sunt ambalați în pungi BOPP câte 500g (preambalate); saci polimerice câte 5,0 kg (în vrac). Pungile cu paste făinoase sunt sigilate prin termosudare, iar etichetarea este efectuată prin inscripționarea și marcarea pe ambalajul fiecărei unități de vânzare, a informațiilor impuse de legislația în vigoare, referitoare la etichetarea produselor alimentare.			
Termen de valabilitate/Condiții de depozitare:	Durata si conditii de depozitare: - Produsul își păstrează caracteristicile timp de: 12 luni – preambalat; 12 luni – în vrac.			

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT	Cod: F- PO-SA - 01 - 01
	Paste făinoase „Sfredelușe Mozaic” masa netă: 500 g; 5,0 kg.	EDITIA: 01
	- Produsul se depozitează în spații curate, uscate, bine aerisite, neinfestate cu dăunatori ai cerealelor, la temperatura maximă 30°C și umiditatea relativă a aerului maxim de 70%.	PAGINA: 2 / 2
Conditii de transportare:	Produsul se va transporta în mijloace de transport curate, fără mirosuri străine care va asigura calitatea și integritatea produselor în timpul transportării.	

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	Ciubatco I	Aprobat: RSMI
Semnătura:		Semnătura:

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT		Cod: F- PO-SA - 01 - 01	
	Paste făinoase „Cornișoare medii” masa netă: 500 g; 5,0 kg; 22,0 kg.		EDITIA: 01	
		PAGINA: 1 / 2		
Document normativ	RT HG nr.775			
Ingrediente	Faină de grâu calitatea superioară, apă potabilă.			
Alergeni	Conține: gluten.			
Informatii privind organismele modificate genetic (OMG):	Nu conține organisme modificate genetic, conform specificațiilor tehnice ale materiilor prime si ingredientelor.			
Proprietăți organoleptice	Aspect: suprafața netedă, fără urme de făină, aspect sticlos în secțiune, se admit particule punctiforme de culoare slab brună. Culoarea: alb-gălbuie, uniformă. Forma: tubulare scurte, curbate. Miros și gust: caracteristic produsului dat, fără gust și miros străin. Corpuri străine: incluziuni străine nu se admit. Starea produsului după fierbere: trebuie să fie elastice, să nu-și piardă forma, să nu se lipească, să nu formeze conglomerate. Apa în care s-au fiert pastele făinoase se admite să fie opalescentă, cu sediment.			
Proprietăți fizico-chimice	Caracteristici:		Condiții de admisibilitate	
	Fracția masică de umiditate,	%	13,0	RT HG NR.775
	Aciditatea,	grad	4,0	
	Conținutul de produse scurte în pastele făinoase lungi,	%	-	
	Fracția masică de făcămături	%		
	- în ambalaj de desfacere:		7,0	
	- în ambalaj colectiv:		10,0	
	Fracția masică de produse deformate,	%		
- în ambalaj de desfacere:		8,0		
- în ambalaj colectiv:		15,0		
Fracția masică de produse sparte,	%			
- în ambalaj de desfacere:		19,0		
- în ambalaj colectiv:		19,0		
Contaminanți	Zearalenonă	[mg/kg]	max 0,05	HG nr.520/2010
	Deoxinivalenol	[mg/kg]	max. 0,75	
	Aflatoxin B ₁	[mg/kg]	max. 0,002	
Informații nutriționale pentru 100 g produs:	Valoare energetică:		1469,5 kJ / 346,5 kcal	LEGE Nr. 279 din 15.12.2017
	Grăsimi	[g]	1,1	
	- din care acizi grași saturați	[g]	0,2	
	Glucide	[g]	71,9	
	- din care zaharuri	[g]	1,6	
	Fibre	[g]	3,5	
	Proteine	[g]	10,5	
Sare	[g]	0		
Ambalare și marcare	Pastele făinoase sunt ambalați în pungi BOPP cîte 500g (preambalate); saci de hârtie cîte 22,0 kg (în vrac); saci polimerice cîte 5,0 kg (în vrac). Pungile cu paste făinoase sunt sigilate prin termosudare, iar etichetarea este efectuată prin inscripționarea și marcarea pe ambalajul fiecărei unități de vânzare, a informațiilor impuse de legislația în vigoare, referitoare la etichetarea produselor alimentare.			
Termen de valabilitate/Condiții de depozitare:	Durata si conditii de depozitare: - Produsul își păstrează caracteristicile timp de: 12 luni – preambalat; 12 luni – în vrac - Produsul se depozitează în spații curate, uscate, bine aerisite, neinfestate cu			

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT	Cod: F- PO-SA - 01 - 01
	Paste făinoase „Cornișoare medii” masa netă: 500 g; 5,0 kg; 22,0 kg.	EDITIA: 01
	dăunatori ai cerealelor, la temperatura maximă 30°C și umiditatea relativă a aerului maxim de 70%.	
Conditii de transportare:	Produsul se va transporta în mijloace de transport curate, fără mirosuri străine care va asigura calitatea și integritatea produselor în timpul transportării.	

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	Ciubatco I	Aprobat: RSMI
Semnătura:		Semnătura: