

Continuare

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 afînare – 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.	mușegai, UFC/g, max.	50



(semnătura)



Eudochia Tcaci

(numele, prenumele)