



PANIFCOOP A URECOOP STRĂȘENI
Or.Strășeni, str.Orheiului, 10 tel.0 237 22 209; fax 0 237 23 149; panifcoop@rumbler.ru

FIȘA TEHNICĂ

Denumirea produsului: **Pâine „Cu secară”** din făină de grâu calitate întâi și făină de secară

Ingrediente:, făină de grâu c/1, făină de secară 30%, sare alimentară iodată, drojdie de panificație, malț de secară.

Indicii organoleptici și fizico - chimici

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Forma Aspect exterior:	Forma ovală, nedeformată, fără impurități, crăpături mari pe coaja superioară și rupturi laterale, iesituri de miez, slipuri.
Suprafața	Lucioasă, netedă,
Culoarea	brună, fără arsuri
Consistența miezului	Bine copt, elastic, nu este umed la pipăit, cu porozitate dezvoltată, fără urme de cocoloși și făină nefrământată.
Gust și aromă	Plăcută, caracteristic produsului bine copt, specifice produsului respectiv, fără gust acru sau amar, fără miros străin.
Fracția masică de umiditate %	42,5-43,0
Aciditatea, grade	4,0-4,5
Porozitatea miezului, %, min	46

Valoarea energetică și nutrițională per 100g produs:

Valoarea energetică	978,6kJ/230,6kcal
Grăsimi total	1,0g
-acizi grași saturați	0,13g
- acizi grași mononesaturați	0,24g
-acizi grași polinesaturați	0,32g
Glucide total	47,9g
-zaharuri	0,4g
-amidon	47,1g
Fibre	0,4g
Proteine	7,3g
Sare	1,2g

Masa netă 500g

Termen de valabilitate: 36 ore

Condiții de păstrare: A se păstra în încăperi curate, uscate, bine ventilate, fără mirosuri străine, neinfestate de dăunători

Temperatura min. 6°C, umiditatea relativă a aerului de 75%

Conform Cerințelor „Produse de panificație și paste făinoase” aprobată prin HG775 din 03.07.2007

Director



Cazacu Vasile