

Termék specifikáció



Terméknév:	Le pain búzakorpás M		
Gyártja:	AMBROPEK, spol. s r. o., Malodvornická cesta 6566, 929 01 Dunajská Streda, Szlovák köztársaság		
Forgalmazza:	AMBROPEK, spol. s r. o., Malodvornická cesta 6566, 929 01 Dunajská Streda, Szlovák köztársaság		
Termék leírása:	elősütött mélyfagyasztott, félkész termék		
Belső kód:	37044	Belső csoport:	3210/PAIL
EAN kód:	8588007417363	Tarifa:	1905 90 80
ITF14 kód:	kartondoboz: 28588007417367	raklap:	38588007417364

Összetevők			
<p>BÚZALISZT 42,0 %, víz, kovász 10,5 % (víz, BÚZALISZT), pékipari keverék 5,0 % [BÚZALISZT, BÚZAFEHÉRJE, étkezési só, BÚZAMALÁTALISZT, szárított BÚZAKOVÁSZ (BÚZALISZT, starterkultúra), ROZSMALÁTALISZT, ÁRPAMALÁTA kivonat (ÁRPAMALÁTA, víz), feltárt ROZSLISZT, BÚZAKORPA, pörkölt BÚZAMALÁTALISZT, inaktív szárított élesztő, lisztkezelő szer: aszkorbinsav, enzimek]; teljes kiőrlésű BÚZALISZT 3,0 %, BÚZAKORPA 2,2 %, felületi szórás: BÚZAKORPA; jódosított só, BÚZASIKÉR, élesztő, pékipari adalékanyag (pörkölt ÁRPAMALÁTALISZT, pörkölt ROZSTÖRET, pörkölt ROZSLISZT, pörkölt BÚZAKORPA)</p>			
Érzékszervi jellemzők			
	fagyasztott állapotban		készresült állapotban
Alak:	karakteres hosszúkás forma, kétszeri csavarással		
Héj:	egyenletes barna színű	egyenletesen átsült, ropogós, matt, barna színű	
Bélzet:	alaposan átfagyott, tömör, héjtól nem elváló	rugalmas, receptúrának megfelelő színű, egyenletesen átsült, szabálytalan kis és közepes pórusokkal	
Íz, szag:	idegen ízeztől és szagoktól mentes	felhasznált alapanyagokra jellemző, idegen ízeztől és szagoktól mentes	
Fizikai és kémiai jellemzők:	megfelel az Európa Tanács 1333/2008 számú 2008. december 16-i az élelmiszer-adalékanyagokról szóló rendeletének és módosításának, és EK 1881/2006 számú rendeletének, mely meghatározza az élelmiszerekben előforduló egyes szennyeződések felső határértékeit		
Mikrobiológiai jellemzők:	megfelel a Szlovák Köztársaság Élelmiszerkódex II. rész, 4. fejezet, 12 és 28 - as melléklet szerint, MP SR a MZ SR sz. 06267/2006 SL kiadvány, valamint EU 2073/2005 sz. Rendelet szerint, 4/98 EüR		
Mikrobiológiai követelmények:	Paraméter:	Egység:	Határérték:
	<i>Kóliform baktériumok</i>	cfu/g	m 5 x 10 ³
	<i>Salmonella sp.</i>	0/25 g	nincs jelen
	<i>Koagulázpozitív Staphylococcus</i>	cfu/g	m 1 x 10 ²
Súly / db:	306 g gyorsfagyasztott állapotban, 300 g készresült állapotban, sütési javaslat betartása esetén		
Fogyasztói csomagolás súlya:	612 g gyorsfagyasztott állapotban		
Készre sült termék méretei [cm]:	szélesség: 8,0 ± 1,0	magasság: 6,0 ± 1,5	hossz: 33,5 ± 2,0
Csomagolás:	9 db tasak / 1 kartondobozba (590x390x197). Elsődleges csomagolóanyag: PE fólia (300x550x0,05), fólia alkalmas közvetlen érintkezésre az élelmiszerrel, másodlagos csomagolóanyag: kartondoboz. Fogyasztói csomagolás: egy tasakban 2 termék található. Raklapos kiszerezés: 32 db kartondoboz / 288 tasak / 576 db termék / raklap. Elrendezés: 4 oszlop 8 sorban		
Tárolási hőmérséklet:	Eredeti tulajdonságait megőrzi -18 °C vagy alacsonyabb hőmérsékleten tárolva		
Szállítási hőmérséklet:	Eredeti tulajdonságait megőrzi -18 °C vagy alacsonyabb hőmérsékleten tárolva		
Minőség megőrzési idő - a gyártástól számítva, -18 °C-on:	420 nap a gyártás dátumától számítva, megfelelő tárolási hőmérséklet betartása esetén		
Átlagos tápérték adatok 100 g kisült termékre vonatkoztatva:	Energia	998 kJ / 239 kcal	
	Zsír	1,0 g	
	- amelyből telített zsírsavak	0,4 g	
	Szénhidrát	46 g	
	- amelyből cukrok	0,4 g	
	Rost	4,1 g	
	Fehérje	8,6 g	
	Só	1,3 g	

Elkészítési javaslat:	A termékeket előolvasztás nélkül sütjük, sütési hőmérséklet: 200 °C, sütési idő: 8-10 perc, vízgőz felhasználása nélkül. Az elkészített termékeket sütés után minimum 15 percig pihentetjük, hogy a hőkiegvenlítés folyamata végbe menjen.		
Fogyaszthatósági idő készre sütés után, szobahőmérsékleten tárolva:	24 óra		
Felhasználás:	felengedés után a terméket újrafagyasztani tilos		
Termék GMO státusza:	GMO mentes		
Tervezett felhasználás meghatározása	Normál lakosság korlátlan mennyiségben fogyaszthatja, a gluténre érzékenyeknél allergén reakciót válthat ki. A termék glutént (1) tartalmaz. A termék olyan üzemben készült, ahol tojásszármazékot, földimogyorót, szójaszármazékot, tejszármazékot, dióféléket, zellerszármazékot, mustárt, szezámagvat, csillagfürtöt és kén-dioxidot tartalmazó anyagot használtak fel.		
Allergén információ (+ jelenlét, - mentesség)	Jelen a termékben	Jelen a gyár területén	Keresztszennyezés az alapanyag beszállítójától
1. Glutént tartalmazó gabonafélék (azaz búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza, kamut, illetve hibridizált fajtái) és a belőlük készült termékek	+	+	-
2. Rákfélék és a belőlük készült termékek	-	-	-
3. Tojás és a belőle készült termékek	-	+	+
4. Hal és a belőle készült termékek	-	-	-
5. Földimogyoró és a belőle készült termékek	-	+	-
6. Szójabab és a belőle készült termékek	-	+	+
7. Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt)	-	+	+
8. Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia vagy queenslandi dió és a belőlük készült termékek	-	+	-
9. Zeller és a belőle készült termékek	-	+	-
10. Mustár és a belőle készült termékek	-	+	+
11. Szezámag és a belőle készült termékek	-	+	+
12. Kén-dioxid és a SO ₂ - ban kifejezett szulfitek 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben	-	+	-
13. Csillagfürt és a belőle készült termékek	-	+	+
14. Puhatestűek és a belőlük készült termékek	-	-	-

Kidolgozta: Ing. Mészáros Edina, 2019.11.29, kiadás: 01, hatályos: 2019.12.02.

Termék fotodokumentáció



AMBROPEK, spol. s r.o.
 Malodvornicka 6566
 929 01 Dunajská Streda
 IČO: 38 259 438