

Termék specifikáció



| | | | |
|-----------------|--|----------------|----------------|
| Terméknév: | Le pain natúr | | |
| Gyártja: | AMBROPEK, spol. s r. o., Malodvornicka cesta 6566, 929 01 Dunajská Streda, Szlovák köztársaság | | |
| Forgalmazza: | AMBROPEK, spol. s r. o., Malodvornicka cesta 6566, 929 01 Dunajská Streda, Szlovák köztársaság | | |
| Termék leírása: | elősütött mélyfagyasztott, félkész termék | | |
| Belső kód: | 37035 | Belső csoport: | 3210/PAIL |
| EAN kód: | 8588007417271 | Tarifa: | 1905 90 80 |
| ITF14 kód: | kartondoboz: 28588007417275 | raklap: | 38588007417272 |

| Összetevők | | | |
|---|--|---|-----------------------|
| <p>BÚZALISZT 47,3 %, víz, kovász 11,1 % (víz, BÚZALISZT), pékipari keverék 5,2 % [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]; felületi szórák: BÚZALISZT; jódosított só, BÚZASIKÉR, élesztő</p> | | | |
| Érzékszervi jellemzők | | | |
| | fagyasztott állapotban | | készresült állapotban |
| Alak: | karakteres hosszúkás forma, kétszeri csavarással | | |
| Héj: | egyenletes aranysárga színű | egyenletesen átsült, ropogós, matt, aranysárga színű, lisztezett felület | |
| Bélzet: | alaposan átfagyott, tömör, héjtól nem elváló | rugalmas, receptúrának megfelelő színű, egyenletesen átsült, szabálytalan kis és közepes pórusokkal | |
| Íz, szag: | idegen ízekről és szagokról mentes | felhasznált alapanyagokra jellemző, idegen ízekről és szagokról 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 | | |
| Készre sült termék méretei [cm]: | szélesség: 8,0 ± 1,0 | magasság: 6,0 ± 1,5 | hossz: 33,5 ± 2,0 |
| Csomagolás: | 18 db termék / 1 fóliával bélelt kartondobozba (590x390x197). Elsődleges csomagolóanyag: PE fólia (600+2x200x750x0,01), fólia alkalmas közvetlen érintkezésre az élelmiszerrel, másodlagos csomagolóanyag: kartondoboz. Raklapon kiszerelés: 32 db kartondoboz / 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 | 1017 kJ / 243 kcal | |
| | Zsír | 0,9 g | |
| | - amelyből telített zsírsavak | 0,4 g | |
| | Szénhidrát | 48 g | |
| | - amelyből cukrok | 0,3 g | |
| | Rost | 2,3 g | |
| | Fehérje | 8,5 g | |
| | Só | 1,3 g | |

| | | | |
|---|---|-------------------------------|---|
| Elkészítési javaslat: | A termékeket előolvasztás nélkül sütjük, sütési hőmérséklet: 200 °C, sütési idő: 8-10 perc, vízgőz felhasználása nélkül. A termékeket sütés után 15 perccel lehet kihelyezni az eladópultra. | | |
| 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, csillagfűrtöt és kén-dioxidot tartalmazó anyagot használtak fel. | | |
| Allergén információ (+ jelenlét, - mentesség) | Jelen a termékben | Jelen a gyár területén | Keresztszennyeződés 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. Csillagfűrt 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.
 Malodvomická 6566
 929 01 Dunajská Streda
 IČO: 36 259 438