



SPECIFICAȚIE TEHNICĂ DE PRODUS

Denumire comercială	MIX GOFFRE
Denumire descriptivă	Mix pentru patiserie
Utilizare intenționată	Folosit pentru obținerea goffrelor. Destinat fabricării produselor alimentare!
Dozare	1 kg MIX GOFFRE , 0.25 kg ulei, 0.35 L apa.
Recomandări de utilizare	Se adaugă în cuva mixerului planetar toate ingredientele și se mixează la viteza medie timp de 5 minute. Compoziția astfel obținută se lasă la temperatura mediului ambiant pentru 10 minute. Coacerea se efectuează la aparatul de goffre în funcție de specificul echipamentului.
Avantaje	✓ Permite obținerea rapidă a goffrelor; ✓ Rețetă ușor de lucrat, cu materii prime uzuale – se lucrează cu apa și ulei de floarea soarelui; ✓ Conține ou - nu necesită lucrul cu oua proaspete.
Ingrediente	Faina albă de grâu ; zahar; ou integral pudră; zer praf; albuș de ou pudră; agenți de afânare: pirofosfat acid de sodiu (0.42%)*, bicarbonat de sodiu*; sare iodată; aroma de vanilie; colorant: betacaroten*
Caracteristici organoleptice	
Aspect	Pulbere fină
Culoare	Alb-gălbuie
Caracteristici fizico-chimice	
Umiditate (%)	Max. 14
Caracteristici microbiologice	
Salmonella (UFC/25g)	Absent
Stafilococi coagulazo-pozitivi (UFC/g)	Max. 10
Drojdii și mucegaiuri (UFC/g) ***	Max. 1000
Contaminanți	
Melamina (mg/kg) ****	Max. 2.5

Declarația nutrițională pentru 100g de produs

Valoarea energetică (kJ/kcal)	1647/389
Grăsimi (g)	4.1
din care acizi grași saturați (g)	1.3
Glucide (g)	76.7
din care zaharuri (g)	44.1
Fibre (g)	1.1
Proteine (g)	10.8
Sare (g)	0.7



Alergeni	Contine gluten din grau, oua si produse derivate din oua, produs derivat din lapte. Poate conține urme de: semințe de susan, nuci, migdale, arahide, soia si produse derivate ale acestora.
Legislația produselor alimentare	Produsul corespunde sub aspectul conținutului reglementărilor legale în vigoare.
Ambalare	Saci de hârtie multistrat cu cantitatea netă: • 10 kg • 4 kg
Condiții de păstrare	A se păstra în ambalaj închis, la loc uscat si răcoros, ferit de soare si îngheț.
Durata valabilității minimale	6 luni
Statut OMG	Produsul nu conține organisme modificate genetic.

“*” Regulamentul 1333/2008; Anexa II; Partea C Definițiile grupurilor de amelioratori; pct.1 Grupa I Aditivi alimentari cu concentrație maxima specifica quantum satis.

“**” In vederea respectării limitelor legislative stabilite in cadrul Regulamentului 1333/2008 privind aditivii alimentari se va utiliza rețeta recomandata.

“***” Ordin nr. 27 din 6 iunie 2011 privind aprobarea criteriilor microbiologice și de igienă care se aplică produselor alimentare, altele decât cele menționate în Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare.

“****” Regulamentul 915/25-apr-2023 privind nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare și de abrogare a Regulamentului (CE) nr. 1881/2006.

ACEST DOCUMENT ESTE VALABIL FARA SEMNATURA