

SPECIFICAȚIE TEHNICĂ DE PRODUS

Denumire comerciala	PREMIX GOGOSI 25%
Denumire descriptiva	Premix destinat obținerii gogoșilor berlineze.
Utilizare intenționată	Destinat fabricării produselor de patiserie!

Ingrediente	Cantitate, kg
Faina alba de grâu 550/480	10
Premix gogoși 25%	2.5
Drojdie proaspătă Pakmaya	0.6
Ulei de floarea soarelui	0.8
Apa*	5.0-5.2

*cantitatea de apa poate varia in funcție de capacitatea de hidratare a fainii.

Recomandări de utilizare

Mod de lucru

Se malaxează toate ingredientele timp de 6 minute la viteza mica a malaxorului si alte 8 minute la viteza mare, pana la obținerea unui aluat suficient frământat si elastic. Aluatul astfel obținut se lasă la odihnă timp de 10 minute, după care se divizează la 60-65g și se modelează. Dospirea gogoșilor se realizează la 35°C si 75-80% umiditate relativa a aerului, timp de 50-60 minute. Gogoșile dospite se lasă 10-20 min la temperatura mediului ambiant până când aluatul prinde o crustă subțire. Se prăjesc gogoșile în baia de ulei încins la 170-180°C, timp de 4 minute (2 min + 2 min).

Avantaje

- ✓ Asigură calitate constantă produsului finit;
- ✓ Gogoșile nu rețin ulei în exces la prăjire;
- ✓ Suprafața gogoșilor rămâne stabila;
- ✓ Miezul prezinta „mușcătură scurta”;
- ✓ După aplatizare gogoșile revin la forma inițială;
- ✓ După răcire gogoșile pot fi umplute fără a-și pierde forma sau textura;
- ✓ Gogoșile își păstrează prospețimea până la 7 zile, în condiții optime de ambalare;

Ingrediente

Zahar; **zer** pudra; faina alba de **grâu** 650; **gluten** de **grâu**; albuș de **ou** pudra; sare iodată; faina de **soia**; agenți de afânare: bicarbonat de sodiu*, difosfat disodic**; emulsifianți: esterii ai acizilor mono si diacetil tartric cu mono si digliceridele acizilor grași*; stearoil 2-lactilat de sodiu** (0.6%); mono si digliceride ale acizilor grași*; aroma de vanilie; colorant: betacaroten; agenți de tratare a fainii: acid ascorbic, cisteina; enzime***.

Caracteristici organoleptice

Aspect	Pulbere fina, fără aglomerări.
Culoare	Alb-gălbui



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 energetica (kJ/kcal)	1545/365
	Grăsimi (g)	3.4
	din care acizi grași saturați (g)	2.5
	Glucide (g)	67.7
	din care zaharuri (g)	55.9
	Fibre (g)	0.6
	Proteine (g)	15.4
	Sare (g)	5.0
Alergeni	Contine gluten din grau, produs derivat din lapte, produs derivat din oua, soia. Poate conține urme de: semințe de susan, nuci, migdale, arahide si produse derivate ale acestora.	
Legislația produselor alimentare	Produsul corespunde sub aspectul conținutului reglementarilor legale in vigoare.	
Ambalare	Saci de hârtie multistrat cu cantitatea neta: • 10 kg • 4 kg	
Condiții de păstrare	A se pastra in 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	

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

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

“***” Enzime pe suport de faina de grâu, conțin gluten.

“****” 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