

SPECIFICATIE TEHNICA

Produs	GLAZING AGENT	
Aplicatie	luciu pentru cozonac	
Dozaj	100 – 120 g GLAZING AGENT + 1000 g apa (30-35°C)	
Ingrediente	proteina din lapte , ou integral pudra, emulsifiant: (E 339), aroma, colorant: beta-caroten	
Informatii alergeni:	Contine: oua si derivate din lapte Poate contine urme de: gluten, derivate din soia, arahide, alune, seminte susan, lupin.	
Caracteristici senzoriale:	Culoare: galben deschis, consistenta: ca faina	
Valori nutritionale (g/100 g)	Energie	1513 / 358 kJ/kcal
	Grasimi	6,0 g
	dintre care saturate	1,9 g
	Carbohidrati	0,4 g
	dintre care zaharuri	0,1 g
	Proteine	74,3 g
	Sare	5,3 g
Depozitare	a se pastra in locuri uscate si racoroase	
Termen de valabilitate:	12 luni	
Ambalare	saci de hartie de 12,5 kg sau pungi de 1 kg	
Paletizare	20 x 25 = 500 kg	
	40 x 12,5 = 500 kg	
Dimensiuni palet	120/80/max.125 cm	

Acest produs este fabricat in conformitate cu Legile alimentatiei.

Mentionam ca, in conformitate cu Regulile Europene 1829 / 2003 si 1830 / 2003, produsele noastre nu necesita declaratii privind etichetarea organismelor modificate genetic.

Produsele sunt fabricate si sunt certificate in conformitate cu regulile HACCP si DIN ISO 9001: 2008.

Produs de: Stamag – IREKS Kft

Traducere Product Specification Stamag-Ireks Kft

Actualizat la: 1.06.2015