

## Descriere generala produs

Articol numar: 014

Nume produs: MARZIPAN ALMOND PASTE 52%

Culoare: galben deschis - bej

Miros: aromat, de migdale, proaspat

Gust: aromatic, cu gust usor de migdale

Textura: fara crusta, nu este uleios, nu are zahar cristalizat

Ingrediente, in ordine descrescatoare: migdale (52%), zahar, apa, sirop de zahar invertit, etanol

| Ingredient              | Cantitate % | Tara de origine      | Origine botanica                   |
|-------------------------|-------------|----------------------|------------------------------------|
| Migdale                 | 52%         | Spania, Maroc, Siria | Migdale                            |
| Zahar                   | 29%         | Germania, Polonia    | Sfecla de zahar                    |
| Apa                     | 11%         | Germania             |                                    |
| Sirop de zahar invertit | 8%          | UE                   | Sfecla de zahar / trestie de zahar |
| Etanol                  | <1          | UE                   | Melasa de sfecla, cereale          |

## Valori nutritionale\* medii pe 100 g produs:

Energie: 1.958 kJ / 470 kcal

Grasimi: 29,0 g

Dintre care saturate: 2,2 g

Carbohidrati: 38,0 g

Dintre care zahar 38,0 g

Fibre: 6,2 g

Proteine: 11,0 g

Sare: 0,00 g

\*Toate informatiile au fost calculate cu ajutorul tabelelor de valori nutritionale si sunt supuse deviatilor naturale

## Parametri chimici, fizici si microbiologici

| Analiza                   | Valoare index | Unitate | Metoda                 |
|---------------------------|---------------|---------|------------------------|
| Continut apa              | 16,0 – 16,75  | %       | Uscare 4 ore la 105° C |
| Continut total de germeni | max. 5000     | cfu/g   | In acord cu § 64 LFGB  |
| Drojdii                   | max. 50       | cfu/g   | In acord cu § 64 LFGB  |
| Mucegai                   | max. 50       | cfu/g   | In acord cu § 64 LFGB  |
| Enterobacteriacee         | max. 30       | cfu/g   | In acord cu § 64 LFGB  |
| E. coli                   | negativ       | cfu/g   | In acord cu § 64 LFGB  |
| Drojdii osmotolerante     | negativ       | cfu/g   | In acord cu § 64 LFGB  |
| Salmonela                 | negativ       | cfu/g   | In acord cu § 64 LFGB  |

## Certificat aflatoxine

Pentru produsele noastre, folosim doar semințe / materii prime specificate. Furnizorii noștri analizează fiecare lot livrat la noi pentru aflatoxine. În plus, supunem materiile prime pe care le primim la analiză pentru aflatoxine în mod aleatoriu. Analiza se realizează într-un laborator extern. Certificatele sunt disponibile în compania noastră. Valorile limitante sunt conforme cu Regulamentul (CE) nr. 396/2005 și nr. 1881/2006 modificată.

## Depozitare si valabilitate

Durata minima de valabilitate: 300 zile de la data productiei  
Cerinte de depozitare: ca. 15 – 18° C, aprox. 60% umiditate relativa, protejat de lumina. Variatiile de temperatura pe termen scurt, de ex. in timpul transportului, nu afecteaza calitatea produsului sau durata valabilitatii.

**Ambalare:** 5 kg (5x1 kg)

## Alergeni

|                          | Continut in produs |    |           | Contaminare incrucisata |    |            |
|--------------------------|--------------------|----|-----------|-------------------------|----|------------|
|                          | Da                 | Nu | Substanta | Da                      | Nu | Comentariu |
| Cereale continand gluten |                    | X  |           |                         | X  |            |
| Crustacee                |                    | X  |           |                         | X  |            |
| Oua                      |                    | X  |           |                         | X  |            |
| Peste                    |                    | X  |           |                         | X  |            |
| Arahide                  |                    | X  |           |                         | X  |            |

|                           |   |   |         |   |   |                         |
|---------------------------|---|---|---------|---|---|-------------------------|
| Soia                      |   | X |         |   |   |                         |
| Lapte                     |   | X |         |   | X |                         |
| Nucifere                  | X |   | Migdale | X |   | Fistic, alune de padure |
| Migdale                   | X |   | Migdale |   | X |                         |
| Fistic                    |   | X |         | X |   | Fistic                  |
| Alune de padure           |   | X |         | X |   | Alune de padure         |
| Telina                    |   | X |         |   | X |                         |
| Mustar                    |   | X |         |   | X |                         |
| Seminte de susan          |   | X |         |   | X |                         |
| Dioxid de sulf si sulfiti |   | X |         |   | X |                         |
| Lupin                     |   | X |         |   | X |                         |
| Moluste                   |   | X |         |   | X |                         |

## OMG

Pentru fabricarea produselor noastre, nu folosim alimente sau ingrediente alimentare care conțin sau constau din organisme modificate genetic, așa cum sunt definite în Regulamentele (CE) 1829/2003 și 1830/2003.

## Iradiere

Pentru fabricarea produselor noastre, nu folosim alimente sau ingrediente alimentare care au fost supuse iradierii.

## Nanotehnologie

Pentru fabricarea produselor noastre, nu folosim alimente și ingrediente alimentare care sunt fabricate folosind nanotehnologie sau care conțin nanomateriale. Furnizorii nostri de materii prime confirmă faptul că produsele livrate către dvs. nu au fost tratate.

## Pesticide și metale grele

Pentru fabricarea produselor noastre, folosim numai produse care respectă legea alimentară. Furnizorii noștri de materii prime confirmă întotdeauna conformitatea cu nivelurile maxime de reziduuri (cadmiu, mercur și arsen) și pesticide, pe o bază aleatorie.

## Contaminarea cu corpuri străine

Pentru siguranța produselor noastre, au fost instalate echipamente de ultimă generație pentru a elimina pe cât posibil contaminarea cu corpuri străine, cum ar fi: site ultrafine, magneți permanenți și detectoare de metale.