



SPECIFICAȚII TEHNICE ALE PRODUSULUI
FIȘĂ TEHNICĂ

Rev. 1 - 04/04/2022

COD. ART./SKU DIVINA026 rev.1 04/04/2025

PRODUS	PASTĂ CU AROMĂ DE CIOCOLATĂ ALBĂ 3KG
DESCRIERE/DESCRIERE	PASTĂ DE AROMĂ
CARACTERISTICI/REVENDICĂRI	FĂRĂ GLUTEN FĂRĂ GLUTEN * În conformitate cu Regulamentul CE 828/2014 și modificările ulterioare; gluten < 20 mg/kg. * În conformitate cu REG. UE 828/2014; gluten < 20 mg/kg.
Cod. RF / Cod RF:	SLZG1127L
Cod HS:	
Greutate	3 kilograme
Ingrediente (IT)	Zahăr, ulei de floarea soarelui, LAPTE praf degresat, aromă, emulgator: lecitină din floarea soarelui (E322); sare, aromă, aromă de ciocolată albă, aromă naturală de șofrănaș.
Ingrediente (EN)	zahăr, ulei de floarea soarelui, lapte praf degresat, aromă, emulgator: lecitină din floarea soarelui (E322); sare, aromă, aromă de ciocolată albă, aromă naturală de șofrănaș.
Mod de mod de utilizare (IT) cum se utilizează (EN)	PASTĂ DE AROMĂ
Termen de valabilitate	Metode de depozitare
18 luni	A se păstra la temperatura camerei într-un loc uscat, ferit de schimbări bruște de temperatură și surse de căldură. Amestecați produsul cu o lingură sau o spatulă uscată înainte de utilizare. Separarea uleiului este naturală și nu compromite calitatea produsului. A se păstra la temperatura camerei într-un loc uscat, nu expuneți la schimbări de temperatură și surse de căldură. Amestecați produsul cu o lingură sau o spatulă uscată înainte de utilizare. Separarea uleiului este naturală și nu compromite calitatea produsului.
Termen de valabilitate după deschidere / deschidere	după 1 lună / luni



SUBSTANȚE CHIMICE ȘI VALORI NUTRIȚIONALE (100g)			
pH-ul	/	Carbohidrați g	54
Wow	<0,85	din care zaharuri g	52,0
Valoare energetică (kJ/kcal)	2418/580	din care poliooli g	/
Grăsimi	39	Proteine (N x 6,25) g	4
g din care acizi grași saturați	36,0	salin g	0,35
		Fibre g	

STANDARDE MICROBIOLOGICE			
B-glucoronidază de E. coli + (ufc/g)	<10	Drojdii/drojdii (ufc/g)	<1000
Salmonella spp.	absent în 25g	Mufe/matări (ufc/g)	<1000
Stafilococ coagulant + (ufc/g)	<10	Bacillus Cereus (ufc/g)	<100
Listeria M. (ufc/g)	<100		

ALERGENI / ALERGENI Reg. UE nr. 1169/11	
Conține/Conține:	LATTE/ LAPTE
Poate conține:	OUĂ, ARAHIDE, NUCI, SOIA OU, ARAHIDE, NUCI, SOIA

OGM / OMG	
Nu este necesară o etichetare specială, deoarece produsul nu conține, nu este fabricat din și nu este obținut din OMG-uri (în conformitate cu regulamentele UE 1829/2003 și 1830/2003 și modificările ulterioare).	
Produsul nu conține, nu este alcătuit din și nu este produs din OMG-uri (în conformitate cu regulamentele UE 1829/2003 și 1830/2003 și integrarea acestora).	

CONTAMINANȚI	
Valorile pentru metale grele și aflatoxine respectă cerințele Regulamentului CE 915/2023 și modificările ulterioare; reziduurile de pesticide respectă Regulamentul CE 396/2005 și modificările ulterioare.	
Valorile metalelor grele și aflatoxinelor sunt conforme cu reglementările Regulamentului CE 915/2023 și ss.aa.; reziduurile de pesticide sunt conforme cu Regulamentul CE 396/2005 și ss.aa.	

AMBALAJ	
Ambalaj primar/ ambalaj primar	Găleată cu capac/ PP 5 - COLECȚIE DE PLASTIC
DETECTOR DE METALE în linie/pe linie	/
Toate materialele de ambalare sunt conforme cu Regulamentele UE 1935/2004, 10/2011, 2006/2023 și cu legislația italiană.	
Toate materialele de ambalare sunt conforme cu Regulamentul UE 1935/2004, 10/2011, 2006/2023 și cu legislația italiană.	

PLANTA	
Unitate înregistrată nr. 0508169 din 21.12.2021 în conformitate cu Regulamentul CE 852/2004; dedicată exclusiv producției de alimente fără gluten; certificată pentru producția de alimente organice în conformitate cu Regulamentul CE 848/2018 și modificările ulterioare.	
Alimente fără plante 0508169 din 21/12/2021 în conformitate cu Regulamentul CE 852/2004; dedicat exclusiv producției de produse cu gluten înregistrate; certificate pentru producția de alimente organice în conformitate cu regulamentul CE 848/2018 și ss.aa.	

Aprobat de AQ	date:
	17/06/2025
Notă: Documentul transmis electronic este valabil chiar și fără semnătură. O copie semnată, trimisă prin e-mail, este disponibilă la cerere.	
Notă: Documentul trimis în format electronic este valabil și fără semnătură. O copie semnată, prin e-mail, este disponibilă la cerere.	