



PRODUS	PASTĂ CU AROMĂ DE VANILIE CU FRUCTE DE PĂDURE EXTRA 3 KG
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:	SLZG1128
Cod HS:	
Greutate	3 kilograme
Ingrediente (IT)	Sirop de glucoză, zahăr, apă, arome, pudră de păstăi de vanilie rezumate 1%, aromă naturală de sofrănaș, aromă naturală de boia de ardei, conservant: sorbat de potasiu. (E202); colorant: caroteni (E160a); agent de gelificare: pectine (E440)
Ingrediente (EN)	sirop de glucoză, zahăr, apă, aromă, păstăi de vanilie uscate 1%, aromă naturală de sofrănaș, aromă naturală de boia de ardei, conservant: sorbat de potasiu (E202); colorant: caroteni. (E160a); agent gelifiant: pectină (E440)
Mod de mod de utilizare (IT) cum se utilizează (EN)	/
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 căldură. Amestecați produsul cu o lingură sau o spatulă uscată înainte de utilizare. 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.
Termen de valabilitate după deschidere	/

SUBSTANȚE CHIMICE ȘI VALORI NUTRIȚIONALE (100g)			
pH	/	Carbohidrați g	69
Wowdin care zaharuri g din care poliooli g	<0,85		69
Valoare energetică (kJ/kcal)	1192/281		/
Grăsimi		Proteine (N x 6,25) g salin	0,1
g din care acizi grași saturați	0,2 /	g	<0,01
		Fibre g	0,6

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: /

Poate conține: LAPTE, OUĂ, ARAHIDE, NUCI, SOIA
LAPTE, 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/ Găleată cu capac/ PP 5 – COLECȚIE DE PLASTIC
ambalaj primar

DETECTOR DE METALE în linie/pe linie /

Toate materialele de ambalare sunt conforme cu Regulamentele UE 1935/2004, 10/2011, 2023/2006 și cu legislația italiană.
Toate materialele de ambalare sunt conforme cu Regulamentul UE 1935/2004, 10/2011, 2023/2006 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.

Plante înregistrate în 0508169 din 21/12/2021 în conformitate cu Regulamentul CE 852/2004; dedicat exclusiv producției de produse fără gluten alimente; certificate pentru producția de alimente organice în conformitate cu regulamentul CE 848/2018 și ss.aa.

Aprobat de CQ date:
09/05/2025

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.

