



SPECIFICAȚIE TEHNICĂ DE PRODUS

Denumire comerciala	PAKMAYA PRAF DE CREMĂ PENTRU CREMȘNIT
Denumire descriptiva	Crema pentru produse de cofetărie si patiserie
Utilizare intenționată	Destinat umplerii prăjiturilor
	Rețeta recomandata
	<ul style="list-style-type: none">• 1 plic Praf de crema pentru cremșnit• 750 ml lapte cu 3.5% grăsime
Recomandări de utilizare	<p>Intr-un vas se toarnă laptele rece, de la frigider. Atenție: Laptele proaspăt trebuie fiert și răcit în prealabil. Se adaugă conținutul plicului de crema peste lapte, se amesteca cu mixerul timp de 1 minut, la viteza mica. Continuați să mixați încă 3 minute la viteza mare, până când crema devine consistentă. Se obține aproximativ 1 kg de crema, cantitate suficientă pentru a umple două foi de cremșnit cu dimensiunile de 40 x 20 cm. Prăjitura astfel obținută se ține la frigider minim 3 ore, apoi este gata de consum.</p>
Avantaje	<ul style="list-style-type: none">• Asigura calitate constantă produsului finit.• Consistență cremoasă, aspect plăcut.• Simplu de utilizat, se porționează ușor.• Preparare rapidă.
Ingrediente	Zahar; amidon modificat din cartofi; sirop de glucoza; grăsime hidrogenată din samburi de palmier; agent de îngroșare: caragenan*; emulsifianți: esterii ai acidului acetic cu mono- și digliceridele acizilor grași*, mono- și digliceride ale acizilor grași*; stabilizator: fosfați de potasiu**(0.3%); agent antiaglomerant: fosfați de calciu**(0.0043%); colorant: betacaroten; proteine din lapte; sare iodată; aroma.
Caracteristici organoleptice	
Aspect	Pulbere
Culoare	Alb-gălbui
Gust și miros	Caracteristic
Caracteristici fizico-chimice	
Umiditate (%)	Max. 7
Caracteristici microbiologice***	
Enterobacteriaceae (UFC/g)	n=5 c=2 m=1 M=5
Listeria monocytogenes (UFC/25g)	n=5 c=0 Absent în 25g
Drojii și mucegaiuri (UFC/g)	n=5 c=2 m=100 M=500
Contaminanți****	
Melamina (mg/kg)	Max. 2.5



Declarația nutrițională pentru 100g produs	Valoarea energetica (kJ/kcal)	1708/402
	Grăsimi (g)	1.4
	din care acizi grași saturați (g)	1.3
	Glucide (g)	97.3
	din care zaharuri (g)	67.9
	Fibre (g)	0.1
	Proteine (g)	0.2
	Sare (g)	0.2

Alergeni	Conține produs derivat din lapte. Poate conține urme de gluten, semințe de susan, nuci, migdale, arahide, oua, soia si produse derivate ale acestora.
Legislația produselor alimentare	Produsul corespunde sub aspectul conținutului reglementărilor legale în vigoare.
Ambalare	Plicuri de 230g, ambalate in cutii individuale, 6 cutii in țiplă.
Condiții de păstrare	A se păstra in ambalajul original nedesfăcut, la loc uscat si răcoros, ferit de razele directe ale soarelui si de îngheț.
Durata valabilității minimale	24 luni de la data producției

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

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

“***” 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 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