

Număr articol / Articol: 219511700600 Umplutură pentru produse de panificație cu aromă naturală.	Caramel sărat RSPO SG
---	-----------------------

Detalii ambalare:	găleată de 6 kg
Termen de valabilitate (zile):	365
Țara de origine:	Olanda 21069098
Cod HS:	
Condiții de depozitare/transport:	A se păstra la loc răcoros și uscat (maxim 25°C)
Descriere:	Produs intermediar.
Instrucțiuni de utilizare	Gata de utilizare.

Ingrediente*:	Origine:	Sursă:	%
Sirop de glucoză	Franța, Spania, Belgia, Germania, Austria, Porumb, Grâu Olanda		25
Zahăr Caramel aromatic	Olanda Belgia	Sfeclă de zahăr, Trestie de zahăr Zahăr, Apă potabilă, 20 Sirop de glucoză	25
Lapte integral condensat	Franța, Belgia, Germania, Austria, Italia, Danemarca, Olanda, Luxemburg	Lapte de vacă	10
Grăsime vegetală Palmier	Malaezia, Guatemala	Palmier	9
Apă Apă	Olanda	Apă potabilă	4
Ulei vegetal Palmier	Malaezia, Indonezia, Papua Noua Guinee	Palmier	4
Sare de mare Emulgator E322	Franța	Sare de mare, Minerale	<1
Conservant E202	Franța, SUA, Argentina, Brazilia, Canada, India, Floarea-soarelui China, Germania, Italia, Ucraina, Ungaria, Romania, Bulgaria		<1
Aromă naturală	China Olanda	Sintetic Substanțe aromatizante, <1 Aromă naturală substanțe	<1
Aromă naturală (lapte)	cerb	Substanțe aromatizante, <1 Aromă naturală substanțe	<1

* Valori rotunjite:	>10%	Finalizat la 5%
	>1% -<10%	Finalizat la 1%
	1%	<1%

Număr articol / Articol: 219511700600 Umplutură pentru produse de panificație cu aromă naturală.	Caramel sărat RSPO SG
---	-----------------------

Valori nutriționale la 100g:

Energie	1627		
	387		
	15		
Grăsimi din care - acizi grași	9		
saturați - mononesaturați	4		
- polinesaturați			
Carbhidrați din	1		
care - zahăr - poliooli - amidon	62 55		
	0		
Fibră	0		
Proteină	2		
Sare	0,70		ggggggggg
Alte:			
Umiditate	20		
Colesterol	<1		g
Acizi grași trans	<1		
Conținut de cenușă			
Zaharoză	1		
Acizi grași trans (pe baza conținutului de grăsimi)	13 <1		mg gggg

Date microbiologice:

Număr total de plăci	maxim	1000 ufc/g	100 ufc/
Drojdie	maxim	g	100 ufc/g
Mucegai	maxim	ufc/g	25 g
Enterobacteriaceae	maxim		
Salmonella	absent în		

Date analitice:

		Standard	minim	maxim
Activitatea apei (aw) pH				0,86
		5		5,4
Brix		78		83

Detalii senzoriale:

Culoare	Maro
Gust	Caramel
Formă	Vâscozitate normală
Aromă	Caramel

Număr articol / Articol: 219511700600 Umplutură pentru  
 produse de panificație cu aromă naturală.

Caramel sărat RSPO SG

## Alergeni: (+)

prezenți, (-) absenți, (?) necunoscuți, (x) pot conține

Gluten	-	Migdale	-
Grâu	-	Alune de pădure	-
	-	Nuci	-
Secară	-	Caju	-
Orz	-	Nuci pecan	-
Ovăz	-	Nuci braziliene	-
Alac Grâu Khorasan	-	Fistic	-
Crustacee Ouă	-	Nuci de Macadamia/Queensland	-
Pește	-	Țelină	-
	-	Muștar	-
Arahide	-	Semințe de susan	-
Soia Lapte	-	Dioxid de sulf și sulfiți	-
Nuci	+	Lupin	-
	-	Moluște	-

Acest produs este potrivit pentru:

Halal	Da
Cu er	Da
Vegetarian	Da
Vegan	nu

 Producție/produs certificat conform  
 IFS

RSPO CU-RSPO SCC-845387

 Certificatele pot fi descărcate de la <https://www.steensma.com/en/quality-certificates>

Controlul riscului de corpuri străine:

Sită: 2 mm

Număr articol / Articol: 219511700600 Umplutură pentru  
produse de panificație cu aromă naturală.

Caramel sărat RSPO SG

Royal Steensma se străduiește în permanență să ofere cea mai bună calitate a produselor. Prin urmare, ar putea fi necesar să se facă ajustări ale materiilor prime, rețetelor și/sau ambalajelor. Dacă se fac modificări, acestea nu vor fi transmise automat pe.

Statutul OMG	Royal Steensma BV declară că acest produs nu este modificat genetic și nu conține ingrediente modificate genetic, conform Regulamentului CE 1829/2003.
Ionizare/Radiații	Acest produs nu a fost ionizat sau radiat, la fel ca ingredientele sale, conform CE 1992/2.
Ambalaj	Ambalajul este potrivit pentru alimente și respectă regulamentele CE 1935/2004, CE 10/2011 și CE 2023/2006.
Contaminanți	Acest produs nu conține contaminanți și respectă regulamentul CE 2023/915.
Pesticide	Acest produs nu conține pesticide și respectă regulamentul CE 396/2005.
Trasabilitate	Produsul este codificat cu un număr unic, prin urmare, produsul poate fi urmărit înainte și înapoi.

Royal Steensma BV  
C.P. 351 8901 BD  
Leeuwarden Țările de Jos Tel.  
+31 (0)88-1632000  
www.steensma.com

Asigurarea calității convenită:



DI. R. Heida,  
Manager QA-ESH