



FISA TEHNICA
CURCUMA PUDRA

DATA CREARE	11/27/2024
MODIFICAT LA	01/14/2025 07:06 AM
COD	76071
EDITIE	2
REVIZIE	3

SC ION MOS SRL
Str. Silache Gheorghe 1-3
Rosu, Chiajna, Ilfov

SPECIFICATIA TEHNICA	CURCUMA PUDRA
CATEGORIE	CONDIMENTE SI IERBURI AROMATICE
COD	76071
EDITIE	2
REVIZIE	3
TARA	T - ROMANIA
LIMBA	L - ROMANA

F02-PO-15

10. DESCRIEREA PRODUSULUI

Ideala in preparatele dulci-acrisoare, pentru carne de pui, peste sau diferite retete din bucataria indiana si asiatica. Poate fi folosita la diferite preparate precum orez, pilaf, paella, curry-uri.

20. INGREDIENTE

Curcuma.

30. MOD DE FOLOSIRE SI DOMENIU DE UTILIZARE

Domeniu de utilizare - Se adreseaza consumatorului industrial.

Dozaj - dupa propria reteta.

35. LIMITE REGLEMENTATE

Prin dozajul indicat se asigura respectarea limitelor prevazute de Regulamentul (CE) No 1333/2008 si Regulamentul (CE) No 1129/2011.

40. PROPRIETATI ORGANOLEPTICE

Caracteristici Condiment pulbere, fara aglomerari, fara impuritati, cu gust si miros specific.

50. PROPRIETATI CHIMICE

Caracteristica	Conditii de admisibilitate
Umiditate, %	max. 10

60. PROPRIETATI MICROBIOLOGICE

Caracteristica	Conditii de admisibilitate
Enterobacteriaceae, / g	max. 1000

Escherichia Coli, / g	max. 100
Salmonella, / 25 g	absent
Stafilococ coagulazo-pozitiv, /g	max. 100
Bacillus Cereus, / g	max. 5000
Clostridii sulfito - reductoare, / g	max. 1000
Drojdii si mucegaiuri, / g	max. 10000

70. ALTE INFORMATII

Produsul sau materiile prime utilizate in fabricatie nu au fost tratate cu radiatii ionizante sau oxid de etilena si corespund prevederilor legislatiei europene si nationale in vigoare: Reg.(CE) 231/2012, Reg.(CE) 2073/2005, Reg.(UE) 915/2023, Reg.(CE) 1333/2008, Reg.(CE) 1334/2008, Reg.(CE) 1129/2011, Reg.(CE) 1169/2011.
In acord cu EC no. 1829/2003 si 1830/2003: Materiile prime si celelalte materiale utilizate pentru realizarea acestui produs nu contin organisme modificate genetic si nu provin din organisme modificate genetic.

80. AMBALARE

Punga resigilabila cu fermoar - 1000 grame, pentru uz alimentar, ce corespund Reg. CE 1935/2004, CE 10/2011 si HG 1197/2002, cu amendamentele ulterioare.

90. ETICHETARE

Eticheta contine : denumire produs, lista ingrediente, greutate neta / bruta, dozaj, lot , termen de valabilitate, conditii de pastrare si depozitare, denumire producator, sediul producatorului / importatorului.

100. TERMEN DE VALABILITATE

730 de zile de la data fabricatiei.

110. CONDITII DE TRANSPORT SI DEPOZITARE

Transportul - se va face cu mijloace uscate, curate, lipsite de miros strain. Nu sunt necesare conditii speciale de transport, produsul nefiind clasificat ca fiind periculos in sensul reglementarilor de transport.

Depozitarea – in incaperi curate, intunecoase, dezinfectate, fara miros strain. Se pastreaza inchis in ambalajul original.

120. CONDITII DE PREGATIRE PENTRU PROCESUL DE PRODUCTIE

Nu sunt conditii speciale de pregatire pentru procesul de productie.

130. DECLARAREA COMPONENTELOR ALERGENE IN ALIMENTE

	Componente alergene, inclusiv produse procesate conform clasificarii EU	Contine conform retetei
01	Cereale si produse din cereale care contin gluten	nu
02	Crustacee si produse din crustacee	nu
03	Oua si produse din oua	nu
04	Peste si produse din peste	nu
05	Arahide si produse din arahide	nu
06	Soia si produse din soia	nu
07	Lapte si produse din lapte (inclusiv lactoza)	nu
08	Nuci si produse din nuci	nu
09	Telina si produse din telina	nu
10	Mustar si produse din mustar	nu
11	Seminte din susan si produse din seminte din susan	nu
12	Dioxid de sulf si sulfiti intr-o concentratie mai mare de 10 mg/l exprimat ca SO2	nu
13	Moluste si produse din moluste	nu
14	Lupin si produse din lupin	nu

Datorita specificului productiei industriale, nici ION MOS SRL si nici furnizorii sai nu pot elimina

complet posibilitatea aparitiei unor urme de alergeni in produs.

140. INFORMATII NUTRITIONALE

Valori medii la 100 gr	
Valoare calorica	312.00 Kcal / 1305.41 KJ
Proteina	9.68 gr
Carbohidrati	67.14 gr
din care zaharuri	3.21 gr
Grasimi	3.25 gr
din care acizi grasi saturati	0 gr
Fibre	22.70 gr
Sare	0.02 gr

Acest document este generat de calculator si, prin urmare, nu este semnat. Informatiile continute in fisa sunt, dupa cunostintele noastre, adevarate si exacte. Toate informatiile sunt valabile pana la eliberarea reviziilor. Este responsabilitatea clientului sa se asigure ca utilizarea produselor noastre si nivelurile de utilizare sunt permise in conformitate cu legile și regulamentele relevante care reglementeaza aplicatia pentru care produsul este destinat in fiecare tara.