

SPECIFICAȚIE TEHNICĂ DE PRODUS

Denumire comerciala	DELICII MILKY VANILLA
Denumire descriptiva	Crema cu lapte și aromă de vanilie, gata de utilizat, termostabilă, pentru aplicații de patiserie și cofetărie.
Utilizare intenționată	Produs tratat termic. Pentru uz profesional.
Dozare	În funcție de produsele de patiserie sau cofetărie realizate.
Recomandări de utilizare	Crema poate fi folosită atât pentru umplerea, cât și pentru decorarea numeroaselor produse de patiserie și cofetărie, inclusiv produse care se congelează și produse care se coc.
Avantaje	✓ Ușor de utilizat; ✓ Prezintă gust și aromă intense de vanilie; ✓ Stabilă la coacere și congelare; ✓ Termen de valabilitate ridicat.
Ingrediente	Apă; zahăr; sirop de glucoză; agenți de îngroșare: amidon modificat*, celuloză*, carboximetilceluloză de sodiu*; ulei vegetal (cocos); lapte praf degresat 3% - (origine din UE); corectori de aciditate: acid citric, citrat de sodiu; emulsifiant: mono- și digliceride ale acizilor grași; sare; aromă de vanilie; colorant: betacaroten*; conservant: sorbat de potasiu ** (0,15%).
Caracteristici organoleptice	
Aspect	Crema consistentă, omogenă în masă
Culoare	Galben
Gust	Specific de vanilie, fără miros străin
Miros	Dulce, vanilat, fără gust străin
Caracteristici fizico-chimice	
Substanța uscată solubilă (°Bx)	44 – 46
pH	5.3 – 5.7
Caracteristici microbiologice	
Enterobacteriaceae (ufc/g) ***	Max. 10
Drojdii și mușcăiuri (ufc/g) ***	Max. 10
Listeria monocytogenes (ufc/25g) ***	Absent
Contaminanți	
Metale grele, pesticide, micotoxine	În conformitate cu reglementările în vigoare din România și Uniunea Europeană.

**Declarația nutrițională pentru 100g
de produs****Valoarea energetica (kJ/kcal) 844/200**

Grăsimi (g)	4.2
din care acizi grași saturați (g)	3.7
Glucide (g)	39
din care zaharuri (g)	25
Proteine (g)	0.8
Fibre (g)	1.0
Sare (g)	0.23

Alergeni

Conține lapte!

Poate conține urme de soia și de dioxid de sulf și sulfiți în concentrații mai mari de 10 mg/kg sau 10 mg/l, exprimate ca SO₂.**Ambalare**

Galeți din plastic, cu capac autosigilant, cu masa neta de 5 kg.

Condiții de păstrare

În spații uscate și răcoroase (2–25°C), cu ambalajul original sigilat, departe de produse cu arome puternice. După desigilare, folosiți ustensile curate pentru a lua crema din găleată și păstrați produsul în frigider (2–10°C), în ambalajul original bine închis, maxim 2 săptămâni.

Durata valabilității minimale

6 luni

Statut OMG

Produsul nu este modificat genetic sau obținut din organisme modificate genetic. Produsul nu conține ingrediente care sunt modificate genetic sau obținute din organisme modificate genetic.

Tratament cu radiații ionizante

Produsul nu este tratat cu radiații ionizante

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

*** În vederea respectării limitelor legislative stabilite în cadrul Regulamentului 1333/2008 privind aditivii alimentari, se va respecta rețeta recomandată.

**** 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.

ACEST DOCUMENT ESTE VALABIL FARA SEMNATURA