

	SPECIFICAȚIE TEHNICĂ BERRY MIX LIOFILIZATE 20 G	F-P4.2-2-65
	PLAZMONTECH KFT- SÓSKÚT- SUCURSALA HARGHITA	Ed:1/ Rev:0/15.11.2024
		Ex.nr.:

Producător: PLAZMONTECH KFT- SÓSKÚT- SUCURSALA HARGHITA
Sediu social: Sat. Remetea, Comuna Remetea, Str. Alszegei, Nr.157A, Județul Harghita
Nr de înregistrare DSVSA: 1249 din 29.11.2024
COD EAN: 5940733191413
Fotografie de produs

Ambalaj	Conținut
	

Ingrediente: Zmeură (40%), Căpșuni (30%), Afine de cultură (20%), Mure (10%)

ALERGENI:

Produsul nu conține alergeni.

Declarație nutrițională	Valori nutriționale medii/100g:
Valoare energetică	1460 kJ/ 348 Kcal
Grăsimi	3,62 g
Din care acizi grași saturați	0,37 g
Glucide	63,1 g
Din care zaharuri	47,5 g
Fibre	21,3 g
Proteine	5,03 g
Sare	0.02 g

Descriere

Mod de obținere	Produsul este obținut prin liofilizarea a fructelor care compun amestecul: zmeură (40%), căpșuni (30%), afine de cultură (20%) și mure (10%), urmată de amestecarea acestora în proporțiile stabilite. Procesul de liofilizare presupune congelarea rapidă a fiecărui tip de fruct și apoi eliminarea apei prin sublimare, adică trecerea directă din stare solidă (gheață) în stare de vapori, sub vid. Aceasta se realizează prin reducerea presiunii și aplicarea unei cantități controlate de căldură. Rezultatul este un amestec de fructe liofilizate care își păstrează în mare măsură proprietățile nutritive, aroma, culoarea și structura caracteristice fructelor utilizate ca materie primă.
------------------------	--

	SPECIFICAȚIE TEHNICĂ BERRY MIX LIOFILIZATE 20 G	F-P4.2-2-65
	PLAZMONTECH KFT- SÓSKÚT- SUCURSALA HARGHITA	Ed:1/ Rev:0/15.11.2024
		Ex.nr.:

Condiții tehnice de calitate	
Caracteristici organoleptice	Condiții de admisibilitate
Aspect	Produs deshidratat, crocant și fragil, cu textură ușoară și poroasă.
Culoare	Amestec de culori specifice fructelor componente, variind de la roșu intens și roșu-roz (zmeură și căpșuni) până la albastru-violet și violet închis (afine de cultură și mure).
Mărime	Dimensiunile și forma componentelor pot varia în funcție de caracteristicile naturale ale fructelor utilizate ca materie primă și de procesul tehnologic de fabricație. Fructe întregi: >90% Fructe rupte/bucăți: <10%
Gust și miros	Gust dulce-acrișor, caracteristic amestecului de fructe utilizate, cu note echilibrate de zmeură, căpșuni, afine de cultură și mure. Aroma este intensă, naturală și fructată, iar mirosul este plăcut, proaspăt și specific fructelor din compoziție.
Caracteristici fizico-chimice	Condiții de admisibilitate
Activitatea apei la 25°C	< 0.4
Umiditate	Max 5%
Părți arse	Max 2%
Impurități de origine vegetală	Max 0,5 %
Contaminanți de origine străină	Max 0,1 %
Micotoxine	Aflatoxina B1 < 2 µg/kg, Aflatoxine totale < 4 µg/kg
Caracteristici microbiologice	Condiții de admisibilitate
Drojdii și mucegaiuri	m=1000 UFC/g, M=10000 UFC/g
Enterobacteriaceae	m=100 UFC/g, M=1000 UFC/g
Stafilococcus aureus	m=10 UFC/g, M=100 UFC/g
Salmonella	Nedetectabil în 25g
Listeria monocytogenes	100 UFC/g (produse alimentare care nu permit dezvoltarea L. monocytogenes)
Virusul Hepatita A	Nedetectabil în 25g
Norovirus	Nedetectabil în 25g
Giardia	Nedetectabil în 25g
Cryptosporidium	Nedetectabil în 25g
Microbiologie conform REGULAMENTULUI (UE) NR. 2073/2005 și eventualelor modificări ulterioare, precum și ORDINULUI Nr. 27 din 6 iunie 2011, completate cu standarde internaționale și interne. Parametrii microbiologici verificați în 5 eșantioane. *Parametrii fizico-chimici și microbiologici verificați în specificația tehnică sunt în conformitate cu planul de autocontrol intern.	
Declarații	
Conținut reziduuri de contaminanți (metale grele, pesticide)	Produsul respectă reglementările Naționale și Europene:

	SPECIFICAȚIE TEHNICĂ BERRY MIX LIOFILIZATE 20 G	F-P4.2-2-65
	PLAZMONTECH KFT- SÓSKÚT- SUCURSALA HARGHITA	Ed:1/ Rev:0/15.11.2024
		Ex.nr.:

	REGULAMENTUL (UE) 915/2023 AL COMISIEI din 25 aprilie 2023 și al eventualelor modificări ulterioare privind nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare și de abrogare a REGULAMENTULUI (CE) NR. 1881/2006. REGULAMENTUL (CE) NR. 396/2005 și al eventualelor modificări ulterioare privind conținuturile maxime aplicabile reziduurilor de pesticide și REGULAMENTUL (UE) NR. 752/2014 AL COMISIEI din 24 iunie 2014 de înlocuire a anexei I la REGULAMENTUL (CE) NR. 396/2005 al Parlamentului European și al Consiliului.
Statutul GMO	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. Produsul nu trebuie etichetat ca GMO sau conținând GMO în acord cu Legislația GMO: REGULAMENTUL (CE) NR. 1829/2003 și REGULAMENTUL (CE) NR. 1830/2003 al Parlamentului European și al Consiliului și al eventualelor modificări ulterioare.
Radiații ionizante	Produsul nu este tratat cu radiații ionizate și nu conține ingrediente tratate cu radiații ionizate.
Ambalare	
Ambalaj primar	Folie imprimată din ambalaj multistrat, formată din Bopp mat 30 + Bopp Met 20 + Cpp 30.
Ambalaj secundar	Cutie carton trei straturi (400x300x240)
Ambalaj terțiar	Folie stretch, bandă adezivă, colțar carton
MAP	Ambalate în atmosferă protectoare, cu un amestec de gaze CO ₂ 30%+N ₂ 70%.
Logistică	30 buc./ cutie, 48 cutii/ palet
Produsele sunt ambalate în materiale care vin în contact direct cu alimentele, conform REGULAMENTULUI (UE) NR. 1935/2004 , și sunt etichetate conform REGULAMENTULUI (UE) NR. 1169/2011 și al eventualelor modificări ulterioare.	
Termenul de valabilitate	
De la data fabricației	36 luni A se consuma, de preferință, înainte de data inscripționată pe ambalaj.
Condiții de depozitare și transport	
Depozitare	Se depozitează în încăperi uscate și răcoroase, ferit de razele directe ale soarelui. A nu se depozita împreună cu alimente incompatibile, sau materiale nealimentare. După deschidere, ambalajul trebuie închis corespunzător pentru a menține textura crocantă.

	SPECIFICAȚIE TEHNICĂ BERRY MIX LIOFILIZATE 20 G	F-P4.2-2-65
	PLAZMONTECH KFT- SÓSKÚT- SUCURSALA HARGHITA	Ed:1/ Rev:0/15.11.2024
		Ex.nr.:

Transport	Produsul se transportă cu mijloace de transport destinate bunurilor alimentare, curate și acoperite. În timpul depozitării și transportului, produsele ambalate în folie de plastic (box-ate, sau în cutii de carton) și paletizate trebuie manipulate cu grijă pentru a se preveni riscul deformării/ perforării prin lovire.
Trasabilitate	
Lotul este identificat prin Nr. LOT și data expirării: Ex: LOT: MIX/110926 EXP:09.2029.	
Utilizare	
Modul de utilizare/preparare a produsului	Produsele liofilizate pot fi consumate direct, cum ar fi snackurile sau fructele, pot fi adăugate în cereale, iaurt sau salate. De asemenea, se pot rehidrata cu apă și pot fi utilizate în diverse preparate culinare. Pot fi folosite ca ingredient sau ca decorațiuni în produse de cofetărie și patiserie.
Rehidratare	La 25°C, se rehidratează în aproximativ 2 minut într-un raport de 10:1, datorită capacității ridicate de absorbție a produsului, masa sa devine de trei ori mai mare.
Categoria de consumatori	Toate categoriile de persoane, cu excepția celor care sunt alergice sau au intoleranță la zmeură, la căpșuni, la afine de cultură sau la mure.
Țara de origine	
A produsului	Produs fabricat în România
A ingredientului primar/ specific	Indicat pe ambalajul produsului, în același câmp vizual cu LOTul și termenul de valabilitate.

Întocmit RMI

Aprobat Administrator

Data actualizării: 17.09.2026.