

1. IDENTYFIKACJA

1.1 Nazwa i kod produktu

CHRUPKIE KULECZKI CZEKOLADOWE

Kod: 330004

Data: 02.05.2025

1.2 Opis

Mieszanka chrupiących płatków zbożowych powlekanych czekoladą ciemną, mleczną i białą.

1.3. Skład

ekstrudowane płatki zbożowe (mąka ryżowa, MAKA PSZENNA, cukier, mąka słodowa, sól), czekolada (cukier, masa kakaowa, masło kakaowe, SKONCENTROWANE MASŁO, emulgator: (lecytyna E322, E-476), naturalny aromat), czekolada mleczna (cukier, masło kakaowe, PEŁNE MLEKO W PROSZKU, masa kakaowa, ODTŁUSZCZONE MLEKO W PROSZKU, emulgator: lecytyna E322, naturalny aromat), biała czekolada (cukier, masło kakaowe, PEŁNE MLEKO W PROSZKU, emulgator: lecytyna E322, naturalny aromat), maltodekstryna, substancja zagęszczająca: guma arabska E414, substancja nabłyszczająca: szelak E904.

2. PAKOWANIE I MAGAZYNOWANIE

2.1. Data ważności:

12 miesięcy od daty produkcji.

2.2. Opakowania

Worek polipropylenowy. Waga netto 1,5 kg.

2.3. Warunki przechowywania

Przechowywać w temperaturze od 15°C do 25°C, przy wilgotności względnej <65%, w chłodnym, czystym i suchym miejscu, chronionym przed silnymi zapachami. Po otwarciu opakowanie przechowywać zamknięte. Postępuj zgodnie z zaleceniami dotyczącymi przechowywania.

3. ZASTOSOWANIE

Bezpośrednia aplikacja.

4. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

4.1 Właściwości fizykochemiczne.

Parametry	Zakres	Metoda
WYGLĄD	Chrupiące małe kuleczki w kolorze ciemnobrązowym, jasnobrązowym i białym	Organoleptyczny E02
SMAK	Płatki zbożowe z czekoladą	Organoleptyczny E02
WILGOTNOŚĆ PŁATKÓW	< 6%	HUMIDITY 115°C

4.2 Właściwości mikrobiologiczne.

Parametry	Zakres	Metoda
Ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych	< 10 000 jtk/g	UNE-EN ISO 4833:2014
Liczba enterobakterii	< 10 jtk/g	ISO 21528-2:2004
Drożdże i pleśnie	Maksymalnie 100 jtk/g	ISO 21527-2:2008
Listeria monocytogenes	Nieobecna / 25 g	PNT 2985
Salmonella spp	Nieobecna / 25 g	PNT 2985

www.bushtrade.pl