

1. IDENTYFIKACJA

1.1 Nazwa produktu

POLEWA ZAFIRO >BITTER<

Kod artykułu: 42163

Data: 02.05.2025

1.2 Opis

Ciemna polewa wieloskładnikowa.

1.3. Skład

Cukier, tłuszcz roślinny frakcjonowany i w pełni uwodorniony (z ziaren palmowych), kakao odtłuszczone w proszku, emulgator: E492, lecytyna słonecznikowa E-322), aromat.

Sucha masa kakaowa 23% $\pm$ 1

2. PAKOWANIE I MAGAZYNOWANIE

2.1. Data ważności:

12 miesięcy od daty produkcji.

2.2. Opakowania

Pudełko kartonowe z dwiema plastikowymi torbami w środku, masa netto 10 kg.

2.3. Warunki przechowywania

Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu w temperaturze od 15 do 25° C, przy wilgotności względnej <65%. Zamknij opakowanie po otwarciu. Postępuj zgodnie z warunkami przechowywania.

3. ZASTOSOWANIE

Ogrzewać w kąpeli wodnej ciągle mieszając, aż do 45/50°C. Dla uzyskania najwyższej jakości, wysuszenia i połysku nakładać na element w temperaturze około 38/42°C. Jeżeli suszenie przeprowadza się w zimnym tunelu, zaleca się temperaturę na wlocie tunelu 4/5°C, a na zewnątrz tunelu 10/12°C. Wilgotność względna <55%.

4. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

4.1 Właściwości fizykochemiczne.

Parametry	Zakres	Metoda
WYGLĄD	jednolity ciemnobrązowy kolor	E02
SMAK	kakaowy	E02
WILGOTNOŚĆ	< 1,5%	Heater E06
STOPIEN ROZDROBNIENIA	< 30 mikronów	Micrometr E04
LEPKOŚĆ	1000 -1400 mPa	Casson E05
GRANICA PLASTYCZNOŚCI	< 7 Pa	Casson E05

4.2 Właściwości mikrobiologiczne.

Parametry	Zakres	Metoda
Ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych	< 10 000 jtk/g	ISO 4833:1991
Liczba enterobakterii	< 10 jtk/g	NF-V-08-054
Drożdże i pleśnie	maksymalnie 100 jtk/g	ISO 21527:2008
Listeria monocytogenes	nieobecna / 25 g	PNT 2985
Salmonella spp	nieobecna / 25 g	PNT 2988

5. WARTOŚĆ ODŻYWCZA

(Dane teoretyczne według źródeł literaturowych)

Wartość energetyczna kJ / kcal (na 100 g)	2348 kJ/100g	562 kcal/100g	Dodatek
Całkowita zawartość białka (g/100 g)	5,6		+/-0,5
Węglowodany (g/100 g)	47,8		+/-2
w tym:			
cukry	43,6		+/-2
Zawartość tłuszczu (g/100 g)	36,7		+/-2
w tym:			
kwasy tłuszczowe nasycone	34,1		+/-2
kwasy tłuszczowe jedno nienasycone	1,3		+/-0,5
kwasy tłuszczowe wielo nienasycone	0,6		+/-0,05
kwasy tłuszczowe trans*	< 1%		
Błonnik (g/100 g)	7,1		+/-0,5
Sól (g/100 g)	0,028		+/- 0,05

*procent w przeliczeniu na tłuszcz

6. INFORMACJE NA TEMAT ALERGENÓW

ALERGENY	ZAWIERA	MOŻE ZAWIERAĆ ŚLADOWE ILOŚCI	NIE ZAWIERA
Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe) i produkty pochodne			X
Skorupiaki i produkty pochodne			X
Jaja i produkty pochodne			X
Ryby i produkty pochodne			X
Orzeszki ziemne i produkty pochodne			X
Fasola sojowa i produkty pochodne		X	
Mleko i produkty pochodne (w tym laktoza)		X	
Orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan (Carya illinoensis), orzechy brazylijskie, pistacje, orzechy makadamia i orzechy Queensland i produkty		X	
Seler i produkty pochodne			X
Gorczyca i produkty pochodne			X
Nasiona sezamu i produkty pochodne			X
Dwutlenek siarki i siarczany (siarczyny) o stężeniach wyższych niż 10 mg/kg lub 10 mg/litr wyrażone jako SO ₂ .			X
Łubin i produkty pochodne			X
Mięczaki i produkty pochodne			X

7. G.M.O.

Zgodnie z rozporządzeniami Komisji (UE) nr 1829/2003 i 1830/2003 nie ma obowiązku oznakowania produktu jako „zawierającego materiał GMO lub materiał pochodzący z GMO”.

8. NAPROMIENIOWANIE

Składniki zastosowane w naszych produktach nie są napromieniowane, podobnie jak produkt końcowy.

9. ZANIECZYSZCZENIA

Produkt zgodny z rozporządzeniem (UE) nr 2023/915 w sprawie zanieczyszczeń i późniejszymi zmianami.

10. PESTYCYDY

Produkt zgodny z rozporządzeniem (UE) nr 396/2005 dotyczący pestycydów.

11. OZNAKOWANIE

Produkty pakowane są zgodnie z normą C.E. nr 1169/2011.