

SPECYFIKACJA PRODUKTU

DATA: 02.05.2025

PRODUKT: NADZIE NIE BUTTER SCOTCH

OPIS / DOZOWANIE: nadzienie do zastosowania w cukierniach, smarowana nieprzeźroczysty mleczna pasta. Dozowanie wg upodobań klienta.

POCHODZENIE I ŹRÓDŁO SKŁADNIKÓW: roślinne oraz zwierzęce.

REALIZACJA / PROCES PRODUKCJI: Mieszanie suchych i płynnych surowców.

SKŁADNIKI : syrop glukozowo-fruktozowy, cukier, czekolada mleczna (cukier, masło kakaowe, **PEŁNOTŁUSTE MLEKO W PROSZKU**, miazga kakaowa, emulgator: **LECYTyna SOJOWA E322**, aromat), **MLEKO ZAGĘSZCZONE SŁODZONE**, tłuszcz roślinny (kokosowy), woda, skrobia modyfikowana, barwniki: karmel siarczynowy, beta-karoten, emulgator: **LECYTyna SOJOWA E322**, regulator kwasowości: siarczan wapnia, sól, aromaty, substancja konserwująca: sorbinian potasu E202.

WŁAŚCIWOŚCI FIZYCZNE I CHEMICZNE (na 100g):

Wilgotność / Zawartość wody: max 25 g

Białko: 1,6 g

pH: $4,8 \pm 0,55$

Węglowodany: 59,6 g

w tym cukier: 53,5 g

Brix: 70

Siarczyny (jako SO₂): < 10 mg/kg

Zawartość lipidów: 12,4 g

Tłuszcze nasycone: 9,3 g

Sód: 0,301 g

Metale ciężkie poniżej limitów legislacyjnych (EU 2023/915)

Mykotoksyny poniżej limitów legislacyjnych (EU 2023/915)

WARTOŚĆ ODŻYWCZA: 358,3 kcal / 1503,4 kJ

WŁAŚCIWOŚCI MIKROBIOLOGICZNE:

	JEDNOSTKA	WARTOŚĆ
Ogólna liczba drobnoustrojów (OMX)	jtk/g	<10 ⁵
E. Coli	jtk/g	<10 ²
Drożdże-Pleśnie	jtk/g	<10 ³
Beztlenowy reduktor siarki	jtk/g	<10 ²
Staphylococcus Aureus		<10 ²
Salmonella	jtk/25g	nieobecna
Listeria monocytogenes	jtk/25g	nieobecna
Bakterie z grupy coli	jtk/g	<10 ²

OPAKOWANIE: Jednostka sprzedaży: wiaderka 6 kg (materiał: polipropylen PP).

WARUNKI PRZECHOWYWANIA: Przechowywać w chłodnym i suchym pomieszczeniu. Idealna temperatura poniżej 25 °C, w cieniu.

WARUNKI PRZEKAZANIA: W zamkniętej ciężarówce w pokojowej temperaturze.

BUSH TRADE 727 SP. Z O.O.

UL. SKŁADOWA 2B

64-000 KOŚCIAN

Email: biuro@bushtrade.pl

NIP 698-170-81-95

TEL./FAX 0048 65 511 05 91

www.bushtrade.pl

TRWAŁOŚĆ: W warunkach przechowywania wymienionych powyżej minimum 12 miesięcy.

WYMOGI PRAWNE:

Codex Alimentarius, przepisy UE 1169/2011

SPOSÓB UŻYCIA: Podgrzać nadzienie do temperatury 45-50°C w kąpieli wodnej lub mikrofali. Następnie niech produkt schłodzi się do 40°C przed użyciem. Stosuje się bezpośrednio na zamrożonym cieście lub innym produkcie cukierniczym. Końcowy produkt może być przechowywany w lodówce lub w zamrażarce bez zmian we właściwościach szkliva tj. połysku, koloru oraz faktury.

ALERGENY: Nasze produkty są analizowane na bieżąco pod kątem, organoleptycznych, chemicznych i mikrobiologicznych aspektów. Na podstawie wyników analizy można stwierdzić, że nasze produkty spełniają wymagania obowiązujące w UNII EUROPEJSKIEJ wg prawa żywności i przemysłu towarów konsumpcyjnych.

Obecność lub brak alergenów

(+) = obecność
(-) = brak
(CC) = zanieczyszczenie krzyżowe

Zboża zawierające gluten	CC
Skorupiaki i produkty pochodne	-
Jaja i produkty pochodne	CC
Ryby i produkty pochodne	-
Orzeszki ziemne i produkty pochodne	CC
Soja i produkty pochodne	+
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	+
Orzechy i produkty pochodne	CC
Seler i produkty pochodne	-
Gorczyca i produkty pochodne	-
Nasiona sezamu i produkty pochodne	CC
Dwutlenek siarki i siarczyny	-
Łubin i produkty pochodne	-
Mięczaki i produkty pochodne	-

GMOs: wg przepisów (UE) Nr 1829/2003 oraz Nr 1830/2003 nie jest wymagane oznakowanie.