

SPECYFIKACJA PRODUKTU

DATA: 02.05.2025

PRODUKT: **KREM >CREMUS< BIAŁA CZEKOLADA**

OPIS / SPOSÓB UŻYCIA: półprodukt cukierniczy, gładki krem o smaku białej czekolady do oblewania wszelkich produktów cukierniczych oraz do uszlachetniania nadziei i glazur. Podgrzać krem do temp. 32-35°C. Dobrze wymieszać i używać bezpośrednio.

POCHODZENIE I ŹRÓDŁO SKŁADNIKÓW: roślinne oraz zwierzęce.

REALIZACJA / PROCES PRODUKCJI: Mieszanie suchych i płynnych surowców.

SKŁADNIKI : cukier, tłuszcze roślinne (olej palmowy i z ziaren shea), **PEŁNOTŁUSTE MLEKO W PROSZKU, ODTŁUSZCZONE MLEKO W PROSZKU**, bezwodna dekstroza, emulgator: **LECYTyna SOJOWA E322**, aromaty.

WŁAŚCIWOŚCI FIZYCZNE I CHEMICZNE (na 100g):

Wilgotność / Zawartość wody: max 1,5 g

Białko: 6,8 g

Węglowodany: 50,5 g

Cukier: 50,5 g

Zawartość lipidów: 39,8 g

Tłuszcze nasycone: 16,6 g

Tłuszcze trans-FA: <0,90 g na 100 g tłuszczu

Sód: 0,086 g

Metale ciężkie poniżej limitów legislacyjnych (EU 2023/915)

Mykotoksyny poniżej limitów legislacyjnych (EU 2023/915)

WARTOŚĆ ODŻYWCZA: 593 kcal / 2485 kJ

NORMY MIKROBIOLOGICZNE:

	JEDNOSTKA	WARTOŚĆ
E. Coli	jtk/g	<10
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: wiaderko 6 kg (materiał: polipropylen PP).

WARUNKI PRZECHOWYWANIA: Przechowywać w chłodnym i suchym pomieszczeniu. Idealna temperatura 18-20 °C w cieniu.

WARUNKI PRZEKAZANIA: W zamkniętej ciężarówce w pokojowej temperaturze.

TRWAŁOŚĆ: W warunkach przechowywania wymienionych powyżej minimum 9 miesięcy.

WYMOGI PRAWNE:

Codex Alimentarius, regulacje UE 1169/2011

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 i produkty pochodne	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	+
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.

DATA: 24.01.2024