

SPECYFIKACJA PRODUKTU

DATA: 02.05.2025

PRODUKT: KREM >CREMUS< CIEMNA CZEKOLADA

OPIS / SPOSÓB UŻYCIA: półprodukt cukierniczy, gładki krem czekoladowy 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), czekolada 23% (kakao, cukier), **PASTA Z ORZECHÓW LASKOWYCH** (4%), **ODTŁUSZCZONE MLEKO W PROSZKU**, emulgator: **LECYTyna SOJOWA (E322)**.

WŁAŚCIWOŚCI FIZYCZNE I CHEMICZNE (na 100g):

Wilgotność / Zawartość wody: max 1,2 g

Białko: 4,7 g

Węglowodany: 44,6 g

Cukier: 41,9 g

Zawartość lipidów: 42,7 g

Tłuszcze nasycone: 16,6 g

Tłuszcze trans-FA: <0,87 g na 100 g tłuszczu

Sód: 0,039 g

Metale ciężkie poniżej limitów legislacyjnych (EU 2023/915)

Mykotoksyny poniżej limitów legislacyjnych (EU 2023/915)

WARTOŚĆ ODŻYWCZA: 586 kcal / 2455 kJ

WŁAŚCIWOŚCI MIKROBIOLOGICZNE:

	JEDNOSTKA	WARTOŚĆ
E. Coli	jtk	<10
Drożdże-Pleśnie	jtk/g	<10 ⁵
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 ³

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 obowiązującej 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	-
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.	+
Seler i produkty pochodne	-
Gorczyca i produkty pochodne	-
Nasiona sezamu i produkty pochodne	CC
Dwutlenek siarki i siarczyny (w stężeniach większych niż 10 mg/kg lub 10 mg/litr wyrażonych jako SO ₂)	-
Łubin i produkty pochodne.	-
Mięczaki i produkty pochodne.	-

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