

SPECYFIKACJA PRODUKTU

DATA: 02.05.2025

PRODUKT: LATTE CRISP

OPIS / DOZOWANIE: krem o charakterystycznym smaku mlecznej czekolady wzbogacony o suszone orzechy oraz kawałki ciasteczek. Idealny do dekoracji lodów oraz do zastosowanie w cukiernictwie. Dozowanie wg upodobań klienta.

POCHODZENIE I ŹRÓDŁO SKŁADNIKÓW: roślinne oraz zwierzęce

REALIZACJA / PROCES PRODUKCJI: Mieszanie suchych i płynnych surowców

SKŁADNIKI : cukier, olej roślinny (słonecznikowy, rzepakowy), **SUSZONE ORZECHY (ARACHIDOWE, NERKOWCE)** (17,5%), ciasteczka (**MAKA PSZENNA**, cukier, tłuszcz roślinny (palmowy), kakao w proszku 10-12%, **SERWATKA W PROSZKU**, środki spulchniające: soda oczyszczona E500ii, wodorowęglan amonu E503ii, sól, aromaty)), **PASTA Z ORZECHÓW LASKOWYCH** (8%), **ODTŁUSZCZONE MLEKO W PROSZKU**, kakao w proszku 10-12%, **LAKTOZA, BIAŁKO MLEKA**, emulgator: **LECYTyna SOJOWA E322**, aromat: wanilina.

WŁAŚCIWOŚCI FIZYCZNE I CHEMICZNE (na 100g):

Wilgotność / Zawartość wody: max 1,5 g

Białko: 8,2 g

Węglowodany: 49,2 g

Cukier: 40,5 g

Zawartość lipidów: 38,0 g

Tłuszcze nasycone: 5,1 g

Tłuszcze trans-FA: <0,023 g na 100 g tłuszczu

Sód: 0,087 g

Metale ciężkie poniżej limitów legislacyjnych (EU 2023/915)

Mykotoksyny poniżej limitów legislacyjnych (EU 2023/915)

WARTOŚĆ ODŻYWCZA: 566 kcal / 2372 kJ

NORMY MIKROBIOLOGICZNE:

	JEDNOSTKA	WARTOŚĆ
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 4,5 kg (materiał: polipropylen PP).

WARUNKI PRZECHOWYWANIA: Przechowywać w chłodnym i suchym pomieszczeniu. Idealna temperatura 18-20 °C w cieniu i wilgotności <60%. Dobrze wymieszać przed każdym użyciem.

WARUNKI PRZEKAZANIA: W zamkniętej ciężarówce w pokojowej temperaturze

TRWAŁOŚĆ: W warunkach przechowywania wymienionych powyżej minimum 12 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 i produkty pochodne	+
Skorupiaki i produkty pochodne	-
Jaja i produkty pochodne	-
Ryby i produkty pochodne	-
Orzeszki ziemne i produkty pochodne	+
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	-
Łubin i produkty pochodne.	-
Mięczaki i produkty pochodne.	-

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