

SPECYFIKACJA PRODUKTU

DATA: 02.02.2025

PRODUKT: MIROIR CZEKOLADOWY

ZASTOSOWANIE: Glazura nabłyszczając do zastosowania w cukiernictwie.

POCHODZENIE I ŹRÓDŁO SKŁADNIKÓW: roślinne.

REALIZACJA / PROCES PRODUKCJI: Mieszanie suchych i płynnych surowców.

SKŁADNIKI: syrop glukozowy, woda, cukier, dekstroza, kakao w proszku 10-12%, substancja żelująca: agar-agar E406, regulator kwasowości: kwas cytrynowy E330, cytrynian sodu E331, substancje konserwujące: sorbinian potasu E202, benzoesan sodu E211, aromat.

WŁAŚCIWOŚCI FIZYCZNE I CHEMICZNE (na 100g):

Wilgotność / Zawartość wody: max 32 g

Białko: 1,1 g

pH: $5,4 \pm 0,55$

Węglowodany: 60,7 g

w tym cukier: 45,6 g

Brix: 62

Siarczyny (jako SO₂): < 10 mg/kg

Zawartość lipidów: 0,6 g

Tłuszcze nasycone: 0,3 g

Sód: 0,016 g

Metale ciężkie poniżej limitów legislacyjnych (EU 2023/915)

Mykotoksyny poniżej limitów legislacyjnych (EU 2023/915)

WARTOŚĆ ODŻYWCZA: 257,1 kcal / 1086,3 kj

NORMY MIKROBIOLOGICZNE:

	JEDNOSTKA	WARTOŚĆ
Ogólna liczba bakterii	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 polypropylen PP 6 kg.

WARUNKI PRZECHOWYWANIA: Przechowywać w temperaturze pokojowej poniżej 25 °C, w cieniu.

WARUNKI TRANSPORTOWE: W zamkniętej ciężarówce w pokojowej temperaturze.

TRWAŁOŚĆ: W warunkach przechowywania wspomnianych powyżej minimum 12 miesięcy.
Po otwarciu przechowywać w lodówce / chłodni!!!!

WYMOGI PRAWNE:

Codex Alimentarius, przepisy UE 1169/2011

SPOSÓB UŻYCIA: Delikatnie zamieszać przed użyciem i nakładać bezpośrednio na ciasta lub torty poprzez rozsmarowanie. 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 i produkty pochodne	-
Skorupiaki i produkty pochodne	-
Jaja i produkty pochodne	-
Ryby i produkty pochodne	-
Orzeszki ziemne i produkty pochodne	CC
Soja i produkty pochodne	CC
Mleko i produkty pochodne	CC
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.