

SPECYFIKACJA PRODUKTU

DATA: 02.02.2025

PRODUKT: MIROIR DARK CIEMNA CZEKOLADA

ZASTOSOWANIE: Glazura nabłyszczając do zastosowania w cukiernictwie.

POCHODZENIE I ŹRÓDŁO SKŁADNIKÓW: roślinne.

REALIZACJA / PROCES PRODUKCJI: Mieszanie suchych i płynnych surowców.

SKŁADNIKI: cukier, woda, ciemna czekolada (21,8%): (cukier, miazga kakaowa, masło kakaowe, **LECITYNA SOJOWA E322**, aromat: wanilina), syrop glukozowy, kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu, tłuszcze roślinne (, rafinowany kakosowy, palmowy, z ziaren shea), substancja zagęszczająca: pektyna E440, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, mleczan wapnia, substancje konserwujące: sorbinian potasu, substancje stabilizujące: difosforan sodu, ortofosforan wapniowy.

WŁAŚCIWOŚCI FIZYCZNE I CHEMICZNE (na 100g):

Wilgotność / Zawartość wody: max 30 g

Białko: 2,2 g

pH: $5,6 \pm 0,55$

Węglowodany: 58,1 g

w tym cukier: 51,0 g

Brix: 68

Siarczyny (jako SO₂): < 10 mg/kg

Zawartość lipidów: 10,3 g

Tłuszcze nasycone: 7 g

Sód: 0,030 g

Metale ciężkie poniżej limitów legislacyjnych (EU 2023/915)

Mykotoksyny poniżej limitów legislacyjnych (EU 2023/915)

WARTOŚĆ ODŻYWCZA: 339,5 kcal / 1421,7 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 6 kg (materiał: polipropylen PP).

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, regulacje UE 1169/2011

SPOSÓB UŻYCIA: Podgrzać glazurę do temperatury 45 °C w kąpeli wodnej lub mikrofal. 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:

Obecność lub brak alergenów

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

Zboża zawierające gluten i produkty pochodne	-
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	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.