

SPECYFIKACJA PRODUKTU

DATA: 02.02.2025

PRODUKT: MIROIR DECO BIAŁY

ZASTOSOWANIE: Polewa do stosowania w cukiernictwie, smarowalna biała.

POCHODZENIE I ŹRÓDŁO SKŁADNIKÓW: roślinne i zwierzęce.

REALIZACJA / PROCES PRODUKCJI: Mieszanie suchych i płynnych surowców

SKŁADNIKI: woda, cukier, **PEŁNE MLEKO W PROSZKU**, syrop glukozowy, regulator kwasowości: siarczan wapnia, kwas cytrynowy, całkowicie uwodornione i nieuwodornione tłuszcze roślinne (palmowy, shea, z pestek palmowych), biała czekolada 2,5% (cukier, masło kakaowe, **PEŁNE MLEKO W PROSZKU**, **LECYTyna SOJOWA**, aromat: wanilina), substancja zagęszczająca: pektyna, **ODTŁUSZCZONE MLEKO W PROSZKU**, **BIĄŁKA MLEKA**, substancja konserwująca: sorbinian potasu, stabilizatory: guma gellan, difosforan disodowy, fosforan trójwapniowy.

WŁAŚCIWOŚCI FIZYCZNE I CHEMICZNE (na 100g):

Wilgotność / Zawartość wody: max 32 g

Białko: 1,62 g

pH: 5,6 ± 0,55

Węglowodany: 49,85 g

w tym cukier: 42,9 g

Brix: 63

Siarczyny (jako SO₂): < 10 mg/kg

Zawartość lipidów: 12,6 g

w tym tłuszcze nasycone: 8,6 g

Sód: 0,047 g

Metale ciężkie poniżej limitów legislacyjnych (EU 2023/915)

Mykotoksyny poniżej limitów legislacyjnych (EU 2023/915)

WARTOŚĆ ODŻYWCZA: 319,3 kcal / 1150 kJ

NORMY MIKROBIOLOGICZNE:

	JEDNOSTKA	WARTOŚĆ
Ogólna liczba bakterii	jtk/g	<10 ³
E. Coli	jtk/g	<10 ²
Drożdże-Pleśnie	jtk/g	<10 ³
Beztlenowych siarka reduktor	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 poniżej 12°C, w cieniu.

BUSH TRADE 727 SP. Z O.O.

UL. SKŁADOWA 2B

64-000 KOŚCIAN

Email: biuro@bushtrade.pl

NIP 698-170-81-95

TEL./FAX 0048 65 511 05 91

www.bushtrade.pl

WARUNKI PRZEKAZANIA: W zamkniętej cięgarówce w pokojowej temperaturze.

TRWAŁOŚĆ: W warunkach przechowywania wspomnianych powyżej minimum 10 miesięcy.

WYMOGI PRAWNE:

Codex Alimentarius, przepisy UE 1169/2011

SPOSÓB UŻYCIA: Dokładnie wymieszaj produkt w plastikowym wiaderku przed użyciem. Weź potrzebną ilość i wlej do kąpielii wodnej lub do mikrofalówki, aż glazura osiągnie 35°C, a po pozostawieniu do ostygnięcia do 30-32°C użyjemy go do dekoracji naszych deserów. Następnie nasz produkt musi zostać schłodzony.

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	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	+
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.