

SPECYFIKACJA PRODUKTU

DATA: 02.02.2025

PRODUKT: MIROIR TRUSKAWKOWY

ZASTOSOWANIE: Glazura nabłyszczając do zastosowania w cukiernictwie

POCHODZENIE I ŹRÓDŁO SKŁADNIKÓW: roślinne

REALIZACJA / PROCES PRODUKCJI: Mieszanie suchych i płynnych surowców

SKŁADNIKI: cukier, woda, owoce truskawki (min. 16%), substancja zagęszczająca: skrobia modyfikowana E1422, syrop glukozowy, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, aromat, substancja konserwująca: sorbinian potasu, barwnik: czerwień Allura E129;

WŁAŚCIWOŚCI FIZYCZNE I CHEMICZNE (na 100g):

Wilgotność / Zawartość wody: max 57 g

Białko: 0,02 g

pH: 3,70 ± 0,55

Węglowodany: 45,60 g

w tym cukier: 40 g

Brix: 42

Siarczyny (jako SO₂): < 10 mg/kg

Zawartość lipidów: 0,005 g

Tłuszcze nasycone: 0 g

Sód: 0,0005 g

Metale ciężkie poniżej limitów legislacyjnych (EU 2023/915)

Mykotoksyny poniżej limitów legislacyjnych (EU 2023/915)

WARTOŚĆ ODŻYWCZA: 153,4 kcal/ 644 kJ

WŁAŚCIWOŚCI MIKROBIOLOGICZNE:

	JEDNOSTKA	WARTOŚĆ
Ogólna liczba drobnoustrojów (OMX)	jtk/g	<10 ³
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 PRZEKAZANIA: W zamkniętej ciężarówce w pokojowej temperaturze

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

WYMOGI PRAWNE:

Codex Alimentarius, regulacje UE 1169/2011.

Ważna uwaga!! W Unii Europejskiej, jest rozporządzenie (KE) nr 1333/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności, które obowiązują od 20 lipca 2010 r.

Ze względu na ten temat ostrzeżenie powinno być na etykiecie do wiadomości konsumenta końcowego, który ze względu na obecność barwnika: CZERWIEN ALLURA E129, produkt ten może mieć szkodliwy wpływ na aktywność i skupienie uwagi u dzieci.

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	CC
Ryby i produkty pochodne	-
Orzeszki ziemne i produkty pochodne	CC
Soja i produkty pochodne	CC
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	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.