

SPECYFIKACJA PRODUKTU

DATA: 02.05.2025

PRODUKT: NOCCIOLA WHITE

OPIS / DOZOWANIE: tłusty kremu do smarowania o mleczno-orzechowym smaku, idealny do wypełniania ciast francuskich, parzonych, nadziewania czekolad oraz ogólnie 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, tłuszcze roślinne (palmowy, nasiona shea), **PASTA Z ORZECHÓW LASKOWYCH (11%), LAKTOZA, ODTŁUSZCZONE MLEKO W PROSZKU, PASTA ORZECHOWA (2%), SERWATKA W PROSZKU**, emulgator: **LECYTyna SOJOWA (E322)**, aromaty.

WŁAŚCIWOŚCI FIZYCZNE I CHEMICZNE (na 100g):

Wilgotność / Zawartość wody: max 1,5 g

Białko: 3,5 g

Węglowodany: 55,0 g

Cukier: 52,3 g

Zawartość lipidów: 40,0 g

Tłuszcze nasycone: 13,2 g

Tłuszcze trans-FA: <0,80 g na 100 g tłuszczu

Sód: 0,049 g

Metale ciężkie poniżej limitów legislacyjnych (EU 2023/915)

Mykotoksyny poniżej limitów legislacyjnych (EU 2023/915)

WARTOŚĆ ODŻYWCZA: 594 kcal / 2489 kJ

WŁAŚCIWOŚCI MIKROBIOLOGICZNE:

	JEDNOSTKA	WARTOŚĆ
E. Coli	jtk/g	<10
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 5 kg (materiał: polipropylen PP).

WARUNKI PRZECHOWYWANIA: Przechowywać w chłodnym i suchym pomieszczeniu. Idealna temperatura 18-20 °C w cieniu.

WARUNKI PRZEKAZANIA: W zamkniętej ciężarówce w pokojowej temperaturze.

TRWAŁOŚĆ: W warunkach przechowywania wymienionych powyżej minimum 9 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 obowiązujące w UNII EUROPEJSKIEJ wg prawa żywności i przemysłu towarów konsumpcyjnych.

Obecność lub brak alergenów

(+) = obecność

(-) = brak

(CC) = zanieczyszczenie krzyżowe

Zboża zawierające gluten	CC
Skorupiaki i produkty pochodne	-
Jaja i produkty pochodne	CC
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.