

SPECYFIKACJA PRODUKTU

DATA: 02.05.2025

PRODUKT: PASTA POMARAŃCZOWA Z KAWAŁKAMI SKÓRKI

OPIS: koncentrat z drobinkami pomarańczy stosowany jako nadzienie do różnego rodzaju wypieków, nadający produktom doskonały smak i wygląd.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA: stosować niewielką ilość w celu nadania smaku pomarańczy (zwykle stosowana we wszelkiego rodzaju ciastach, tortach świątecznych itp.), orientacyjnie: biszkopty - ciasteczka - ciasta 2-4%; kremy patisserie - bita śmietana - kremy bawarskie - musy 7%.

POCHODZENIE I ŹRÓDŁO SKŁADNIKÓW: roślinne.

REALIZACJA / PROCES PRODUKCJI: Mieszanie suchych i płynnych surowców.

SKŁADNIKI : skórka pomarańczowa (35%), woda, syrop glukozowy, substancja zagęszczająca: skrobia modyfikowana E1422, aromat, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, cytrynian sodu, substancja konserwująca: sorbinian potasu, benzoesan sodu, barwnik: beta-karoten, karmin, stabilizator: agar-agar, guma ksantanowa.
Zawiera dwutlenek siarki. Może zawierać kawałki łydzy, liści, szypulek, czarne kawałki, uszkodzone kawałki, ścinki.

WŁAŚCIWOŚCI FIZYCZNE I CHEMICZNE (na 100g):

Wilgotność / Zawartość wody: max 49 g

pH: $3,5 \pm 0,55$

Brix: 46 g

Siarczyny (jak SO₂): <10 mg/kg

Białko: 0,2 g

Węglowodany: 47,1 g

Cukier: 30,5 g

Zawartość lipidów: 0,005 g

Tłuszcze nasycone: 0,0 g

Sód: 0,080 g

Metale ciężkie poniżej limitów legislacyjnych (EU 2023/915)

Mykotoksyny poniżej limitów legislacyjnych (EU 2023/915)

WARTOŚĆ ODŻYWCZA: 190,5 kcal / 750,1 kJ

WŁAŚCIWOŚCI MIKROBIOLOGICZNE:

	JEDNOSTKA	WARTOŚĆ
Ogólna liczna droboustrojów		<10 ³
E. Coli	jtk	<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

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

OPAKOWANIE: Jednostka sprzedaży: wiaderka polipropylen PP 6 kg.

WARUNKI PRZECHOWYWANIA: Przechowywać w chłodnym i suchym pomieszczeniu. Idealna temperatura poniżej 25 °C w cieniu.

WARUNKI PRZEKAZANIA: W zamkniętej ciężarówce w pokojowej temperaturze

TRWAŁOŚĆ: W warunkach przechowywania wymienionych powyżej minimum 12 miesięcy.

WYMOGI PRAWNE:

Codex Alimentarius, przepisy 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 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.