

Artykuł: PASTA PRALINOWA >CRISPY< BIAŁA CZEKOLADA
Gotowa do użycia pasta pralinowa z białej czekolady z migdałami i kawałkami chrupiących ciasteczek.

Nr. Artykułu: BS-10057940 **Data:** 02.05.2025

Właściwości sensoryczne: Zapach: biała czekolada, karmelizowana
Smak: biała czekolada, karmelizowane migdał
Konsystencja : bardzo lepka
Kolor: biały
Wygląd: pasta z kawałkami

Opakowanie: 4 kg PP plastikowe wiadro

Okres ważności i informacje logistyczne:

Warunki przechowywania	
Okres trwałości po wyprodukowaniu:	365 dni
Temperatura przechowywania:	< 30°C
Wskazówki dotyczące przechowywania:	Chronić przed wilgocią, bezpośrednim nasłonecznieniem i nadmiernym ciepłem, najlepiej poniżej 30°C. Po otwarciu spożyć szybko.
Warunki przechowywania po otwarciu (symulacja laboratoryjna)	
Okres ważności:	8 miesięcy
Wskazówki dotyczące przechowywania:	Po otwarciu należy po każdym użyciu dokładnie zamknąć opakowanie w celu ochrony produktu przed wilgocią. Przechowywać w temperaturze otoczenia.
Warunki transportu:	< 30°C

Wskazówki dotyczące zastosowania:

Tylko do użytku profesjonalnego. Do zastosowania w ciastach i słodczych.

Składniki: składniki z * = organiczne, alergeny napisane WIELKIMI LITERAMI
aromaty: kolejność zgodnie z rozporządzeniem UE w sprawie środków aromatyzujących:

Biała czekolada (47%): (cukier, masło kakaowe, PEŁNE MLEKO W PROSZKU, SERWATKA W PROSZKU, LAKTOZA, TŁUSZCZ MLECZNY, emulgator: LECYTYNA SOJOWA, naturalny aromat waniliowy), chrupiące ciasteczka (22%): (MAKA PSZENNA, cukier, SKONCENTROWANE MASŁO, ODTŁUSZCZONE MLEKO W PROSZKU, SŁÓD JĘCZMIENNY, sól), olej roślinny (słonecznikowy), tłuszcze roślinne (z ziaren palmowych, palmowe), cukier, MIGDAŁY (1,5%), aromat, stabilizator: sortibitol, emulgator: LECYTYNA SOJOWA.

Wartości odżywcze (średnia wartość na 100 g / 100 ml):

Wartość energetyczna	2565 kJ / 616 kcal
Tłuszcze:	44,1 g
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone:	21,7 g
- w tym jedno nienasycone kwasy tłuszczowe:	11,1 g
- w tym wiele nienasycone kwasy tłuszczowe:	10,3 g
Węglowodany	51,4 g
- w tym cukier	43,4 g
Błonnik	0,6 g
Białko	3,3 g
sól (Na x 2.5):	0,3240 g

Dodatkowe wartości odżywcze (średnia wartość na 100 g / 100 ml):

Tłuszcze, w tym trans nienasycone kwasy tłuszczowe:	0,5 g
Tłuszcze, w tym kwasy tłuszczowe trans pochodzenia zwierzęcego:	0,3 g
Tłuszcze, w tym kwasy tłuszczowe trans pochodzenia niezwierzęcego:	0,2 g
Sól (NaCl):	325,4,0 mg
Minerały - Sód:	129,6 mg
Woda:	-0,1 g

Alergeny:

Alergeny zgodnie z załącznikiem II Dyrektywy Nr 1169/2011.

Obecność lub brak alergenów

(+) = obecność

(-) = brak

(CC) = zanieczyszczenie krzyżowe

Zboża zawierające gluten	+
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	-
Dwutlenek siarki i siarczyny	0 PPM*
Łubin i produkty pochodne	-
Mięczaki i produkty pochodne	-
może zawierać śladowe ilości innych orzechów oraz jajek.	
W oparciu o analizę ryzyka i zarządzanie ryzykiem w fabryce, alergeny podsumowane w klauzuli „może zawierać” są jedynymi alergenami istotnymi w odniesieniu do ryzyka skażenia krzyżowego. Alergeny obecne na linii produkcyjnej i w fabryce są podawane wyłącznie w celach informacyjnych i niekoniecznie stwarzają ryzyko zanieczyszczenia krzyżowego.	
UWAGI: ORZECZY LASKOWE	

* Według Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011, dwutlenek siarki i siarczyny tylko w stężeniu powyżej 10 mg / kg lub 10 mg / litr w przeliczeniu na SO₂ wymaga oznakowania.

Etykietowanie/ Deklaracje:

- brak potrzeby etykietowanie GMO wymagane przez rozporządzenia (UE) Nr 1829/2003 oraz 1830/2003

Właściwości mikrobiologiczne:

Max.liczba bakterii(cfu/g)		Metoda:
Ogólna liczba drobnoustrojów w CFU / g:	20.000	NF EN ISO 4833-1
Drożdże w CFU / g:	100	NF V08-036
Pleśń w CFU / g:	500	NF V08-036
Enterobakterie w CFU/g:	100	NF V08-054
Salmonella CFU / 25 g	nieobecna	BRD 07/11 - 12/05
Listeria monocytogenes	nieobecna	AES 10/03-09/00

Zgodność materiałowa opakowania:

Stosowane przez nas materiały opakowaniowe są zgodne Regulacją (UE) 1935/2004 i rozporządzeniem (UE) 10/2011. Nadaje się do planowanego zastosowania.

Informacje prawne:

Wszystkie produkty są zgodne z europejskimi i krajowymi przepisami dotyczącymi żywności.

Kod CN (UE) 2106909849

Wartości nie podane w tej karcie są niedostępne lub nie mają znaczenia.

Dokument ten jest generowany na podstawie zatwierdzonej bazy danych QA/ERP. Niezbędne etapy weryfikacji w bazie danych gwarantują, że podane informacje będą aktualne i prawidłowe, zgodnie z naszą najlepszą wiedzą. Dlatego dokument nie wymaga podpisu. Akceptując niniejszy dokument specyfikacji, klient zapewnia, że dysponuje najnowszymi i aktualnymi informacjami dotyczącymi specyfikacji. Nie można zagwarantować aktualności wszystkich innych środków komunikacji o produkcji, ponieważ nie są one objęte zatwierdzonym narzędziem do zarządzania składowaniem i rozbiórką.