

## **SPECYFIKACJA PRODUKTU**

**DATA:** 23.07.2025

### **PRODUKT: GOLDFIX - ŻEL NA CIEPŁO**

**ZASTOSOWANIE:** Skoncentrowana glazura nabłyszczająca do zastosowania w cukiernictwie, do przygotowania na ciepło.

**POCHODZENIE I ŹRÓDŁO SKŁADNIKÓW:** roślinne

**REALIZACJA / PROCES PRODUKCJI:** Mieszanie suchych i płynnych surowców

**SKŁADNIKI:** cukier, woda, syrop glukozowy, substancja zagęszczająca: pektyna E-440, regulator kwasowości: kwas cytrynowy E330, substancja konserwująca: sorbinian potasu E202..

#### **WŁAŚCIWOŚCI FIZYCZNE I CHEMICZNE (na 100g):**

Wilgotność / Zawartość wody: max 32 g

Białko: 0,0 g

pH:  $3,35 \pm 0,55$

Węglowodany: 63,7 g

w tym cukier: 53,1 g

Brix: 60

Siarczyny (jako SO<sub>2</sub>): < 10 mg/kg

Zawartość lipidów: 0,00 g

Tłuszcze nasycone: 0 g

Sód: 0,1945 g

Metale ciężkie poniżej limitów legislacyjnych (EU 2023/915)

Mykotoksyny poniżej limitów legislacyjnych (EU 2023/915)

**WARTOŚĆ ODŻYWCZA:** 257,6 kcal/ 1084,6 kJ

#### **WŁAŚCIWOŚCI MIKROBIOLOGICZNE:**

|                                    | JEDNOSTKA | WARTOŚĆ          |
|------------------------------------|-----------|------------------|
| Ogólna liczba drobnoustrojów (OMX) | jtk/g     | <10 <sup>3</sup> |
| E. Coli                            | jtk/g     | <10 <sup>2</sup> |
| Drożdże-Pleśnie                    | jtk/g     | <10 <sup>3</sup> |
| Beztlenowy reduktor siarki         | jtk/g     | <10 <sup>2</sup> |
| Staphylococcus Aureus              |           | <10 <sup>2</sup> |
| Salmonella                         | jtk/25g   | nieobecna        |
| Listeria monocytogenes             | jtk/25g   | nieobecna        |
| Bakterie z grupy coli              | jtk/g     | <10 <sup>2</sup> |

**OPAKOWANIE:** Jednostka sprzedaży: wiaderka polypropylen PP 15 kg.

**WARUNKI PRZECHOWYWANIA:** Przechowywać w temperaturze pokojowej poniżej 22 °C, w cieniu.

**WARUNKI PRZEKAZANIA:** W zamkniętej ciężarówce w pokojowej temperaturze.

# WYMOGI PRAWNE:

Codex Alimentarius, przepisy UE 1169/2011

**SPOSÓB UŻYCIA:** Wymieszaj 1 kg glazury z 0,4 kg wody o temperaturze pokojowej w misce, mieszając na średnich obrotach przez 2 minuty.

W przypadku natrysku maszynowego: Umieść wymieszaną glazurę w urządzeniu i rozpyl w temperaturze 70–90°C, w zależności od preferencji.

W przypadku nakładania pędzlem: Podgrzej wymieszaną glazurę do 90°C i nałóż pędzlem w temperaturze 70–90°C, w zależności od preferencji.

**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 (EU) Nr 1829/2003 oraz Nr 1830/2003 nie jest wymagane oznakowanie.