

SPECYFIKACJA PRODUKTU

DATA: 24.07.2025

PRODUKT: MIROIR POMARAŃCZOWY

ZASTOSOWANIE: Glazura nabłyszczając do zastosowania w cukiernictwie

POCHODZENIE I ŹRÓDŁO SKŁADNIKÓW: roślinne

REALIZACJA / PROCES PRODUKCJI: Mieszanie suchych i płynnych surowców

SKŁADNIKI: cukier, woda, syrop glukozowy, substancja zagęszczająca: skrobia modyfikowana E1422, plasterki pomarańczy (min 5%), regulator kwasowości: kwas cytrynowy E330, substancja konserwująca: sorbinian potasu E202, aromaty, substancja żelująca: guma ksantanowa, barwniki: żółcień pomarańczowa E 110, tartrazyna E 102, czerwień koszenilowa E 124.

WŁAŚCIWOŚCI FIZYCZNE I CHEMICZNE (na 100g):

Wilgotność / Zawartość wody: max 45 g

Białko: 0,06 g

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

Węglowodany: 55,2 g

w tym cukier: 47,5 g

Brix: 54

Siarczyny (jako SO₂): < 10 mg/kg

Zawartość lipidów: 0,01 g

w tym tłuszcze nasycone: 0 g

Sód: 0,0008 g

Metale ciężkie poniżej limitów legislacyjnych (EU 2023/915)

Mykotoksyny poniżej limitów legislacyjnych (EU 2023/915)

WARTOŚĆ ODŻYWCZA: 221,8 kcal / 931,9 kJ

NORMY MIKROBIOLOGICZNE:

	JEDNOSTKA	WARTOŚĆ
Ogólna liczba drobnoustrojów (OMX)	jtk/g	<10 ³
E. Coli	jtk/g	<10 ²
Drożdże-Pleśnie	jtk/g	<10 ³
Beztlenowych siarka reduktor	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 2,5 kg (materiał: novolene 2340P).

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, przepisy UE 1169/2011

Ważna informacja: W Unii Europejskiej obowiązuje Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności, które będzie obowiązywać od 20 lipca 2010 r. W związku z tym na etykiecie należy umieścić ostrzeżenie dla konsumenta końcowego, że ze względu na obecność barwników: E102 TARTRAZYNA, E124 PĄCZEK, E110 ŻÓŁCIEŃ ZACHODNIA: produkt może mieć niekorzystny 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 obowiązującej 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	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.

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