

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА



Страна 1 от 2
Версия PS-RU00000425v005
Действительно с 23.05.2018



Кондитерский полуфабрикат - смесь «Йогуртный пирог»

Yoghurt Cake Concentrate

Артикул RU00000425

Описание продукта

Кондитерский полуфабрикат – смесь «Йогуртный пирог» для промышленного производства фруктовых и других видов пирогов. Особенно рекомендуется для экономичного использования в крупномасштабном производстве. Длительное сохранение свежести конечного изделия и прекрасно сочетающиеся компоненты выгодно отличают данный продукт.

Сенсорные характеристики

Желтоватый порошкообразный продукт

Состав

Крахмал пшеничный; мука пшеничная; загуститель E1414; разрыхлители: E450(i), E500(ii); порошок молочно-йогуртный обезжиренный (обезжиренное молоко, обезжиренный йогурт); ароматизатор; эмульгаторы: E471, E481, E472b, E472a, E477); мука пшеничная набухающая; молоко сухое обезжиренное; загуститель E415; соль; масло подсолнечное рафинированное дезодорированное; сыворотка молочная сухая (с содержанием молока); краситель Каротины E160a.

Не содержит Аспартам и Аспартам-ацесульфам соль.

Код ТН ВЭД

1901200000

Пищевая ценность в 100 г. продукта

Энергетическая ценность: 1155 кДж (272 ккал)
жиры: 2,7 г

- из них насыщенные: 1,9 г

углеводы: 60 г

- из них сахар (моно – и дисахарид): 2,4 г

пищевые волокна: 1,3 г

белки: 4,4 г

соль: 12 г

Соль из природных натриевых скважин

Основной рецепт

0,250 кг смеси «Йогуртный пирог», RU00000425

0,400 кг сахара

0,350 кг пшеничной муки

0,375 кг цельного яйца

0,400 кг растительного масла

0,200 л воды

1,975 кг – общий вес всех компонентов теста

Применение

Масса теста для одного изделия: 450 г

Время выпекания: 45 мин.

Температура выпекания: 180°C

Правовой статус

Не содержит ГМО.

Данный продукт не подлежит обязательной сертификации в соответствии с положением (ЕС) № 1829/2003 и (ЕС) № 1830/2003.

Продукт и упаковка соответствуют действующему национальному и европейскому законодательству, в том числе Регламенту ЕС № 1169/2011. Продукты или вещества, вызывающие аллергию или непереносимость, перечислены в Приложении II к Регламенту (ЕС) № 1169/2011 Европейского Парламента и Совета от 25 сентября 2011 года.

Маркировка аллергенов регулируется в первом абзаце статьи 9 Постановления (ЕС) № 1169/2011 и в статье 21 Приложения II.

Пфанл Бакмиттель ГмбХ производит продукцию согласно Системе Международной Сертификации ХАССП, соответствующую требованиям стандарта на пищевую продукцию IFS Food, DIN ISO 9001 и 22000.

Список аллергенов

| Возможное содержание аллергенов | Согл. рецептур | На линии | В производстве |
|---|----------------|----------|----------------|
| Зерновые, содержащие клейковину и продукты из них | ✓ | ✓ | ✓ |
| Ракообразные и продукты из них | | | |
| Яйца и продукты из яиц | | ✓ | ✓ |
| Рыба и рыболовственные продукты | | | |
| Арахис и продукты на основе арахиса | | | |
| Соя и продукты из сои | | ✓ | ✓ |
| Молоко и молочные продукты (включая лактозу) | ✓ | ✓ | ✓ |
| Орехи и продукты из них | | ✓ | ✓ |
| Сельдерей и продукты из сельдерея | | | |
| Горчица и продукты из горчицы | | | |
| Семена кунжута и продукты с добавлением кунжута | | ✓ | ✓ |
| Двуокись серы и сульфиты с концентрацией более 10 мг/кг | | | |
| Люпин и продукты с добавлением люпина | | | |
| Моллюски и продукты из моллюсков | | | |

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА



Страна 2 от 2
Версия PS-RU00000425v005
Действительно с 23.05.2018



Упаковка

Бумажный мешок с п/э вкладышем весом 25 кг
1 паллета = 30 x 25кг = 750 кг

Срок годности с даты изготовления

275 дней

Условия хранения

Хранить в сухом прохладном месте при комнатной температуре! После вскрытия упаковку закрывать!

Прочие характеристики

Влажность: 4 %