

Specyfikacja Produktu

68142 Micro mallow-6 kolorów 0,09g

1. NAZWA PRAWNA + OGÓLNY OPIS PRODUKTU

GB - Wyroby Cukrowe - Pianki Marshmallows o smaku waniliowym.

2. DEKLARACJA SKŁADNIKÓW

Składniki: syrop glukozowo-fruktozowy, cukier, woda, żelatyna, skrobia kukurydziana, aromat, barwniki: E100, E162, E131

3. CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU

wolne od GMO

4. SKŁADNIKI I PROCENTY

Składnik E-numer	% Pochodzenie
------------------	---------------

syrop glukozowo-fruktozowy	cukier	pomoc.glicerol	E422
cukier		45,93	kukurydza/mąka
cukier		32,61	
woda		32,61	burak cukrowy
żelatyna			wieprzowa
skrobia kukurydziana		32,61	Burak cukrowy Wieprzowina
aromat			syntetyczny
aromat			Naturalny
barwniki			Naturalny
kurkumina	E100	błękit	Syntetyczny
patentowy	V E131	czerwień	Naturalny
buraczana	E162	środki	Rzepak / Olej roślinny

5. WŁAŚCIWOŚCI FIZYCZNE I CHEMICZNE

Metoda jednostek wartości

Zawartość wilgoci 19 % Obliczono
Wartość Aw 0,70 (0,65 - 0,75) Dekagon Aw
Wartość pH 5,3 (4,9 - 5,7) pH Knick
Masa sztuki 0,1 (0 - 0,2) g Waga
Zawartość soli amonowej 0,00 g/100 g Obliczono
Zawartość glicyryzyny 0,00 g/100 g Obliczono

6. WARTOŚCI ODŻYWCZE (obliczone wartości)

Składnik odżywczy Na 100g 1 porcja (25g) % (25g)*

Energia kJ:		1,366 kJ 342 kJ 4 %
Energia kcal:		321 kcal 80 kcal 4 %
Tłuszcz:		< 0,5 g
-nasycony:		0 g
-mono-nienasycony:		< 0,1 g 76 g 19 g 7 %
Węglowodany:		65 g 16 g 18 %
z cukrów:	0 g	
-poliole:		3,0 g 10 g 0, g 4,6 g 1,2 g 2 %
-skrobia:		
-oligosacharydy:		0,01 g
Błonnik:		0,02g < 0,01 g < 1 %
Białko:		
Sód:		
Sól:		

*Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8.400 kJ / 2.000 kcal).

7. WARTOŚCI MIKROBIOLOGICZNE

Maks. Metoda jednostek wartości.

Całkowita liczba bakterii tlenowych 1.000 jtk/g ISO 4833-1
Drożdże i pleśnie 100 jtk/g ISO 21527-1 , ISO-21527-2
Enterobacteriaceae 100 jtk/g Na podstawie ISO 21528-2
Salmonella 0 jtk/25 g ISO 6579

Specyfikacja Produktu.

68123 Micro mallow 6 kolorów 0,9g

8. WŁAŚCIWOŚCI ORGANOLEPTYCZNE

Wygląd: micro 0,09g nie wszystkie pianki micro są identyczne.
Zapach: waniliowy

Tekstura: miękka
Smak: patrz rozdział Kolory i smaki

9. KOLORY I SMAKI

Kolor	Opis Numer E Kolor Pochodzenie Smak
pomarańcz	kurkumina E100 żółta naturalna czerwony burak E162 czerwień Naturalna
biały żółty	aromat waniliowy Syntetyczny aromat waniliowy Syntetyczny aromat waniliowy Kurkumina E100 żółty Naturalny, aromat waniliowy syntetyczny
niebieski zielony	niebieski patent V E131 niebieski Syntetyczny aromat waniliowy syntetyczny kurkumina waniliowa E100 żółta Naturalna niebieski patent V E131 niebieski Syntetyczny
czerwony	aromat waniliowy Syntetyczny burak czerwony E162 czerwony Naturalny aromat waniliowy Syntetyczny

Nośniki aromatów

	Wartość	Maksymalna wartość.	Jednostka
E1518 Triacetyna	0	3.000	ppm
E1520 Glikol propylenowy	2.851	3000	ppm
E1505 Cytrynian trietylu	0	3000	ppm
E1517 Diacetyna	0	3000	ppm
E1519 Alkohol benzylowy	0	250	ppm

Charakterystyka chemiczna

	wartość	max.wartość	jednostka
Aluminium	0	70	ppm

10. ALERGENY

Alergeny	Przepis bez	Przepis z
Zboża zawierające gluten i produkty pochodne ¹	X	
Pszenica	X	
Skorupiaki i produkty pochodne	X	
Jaja i produkty z nich	X	
Ryby i produkty pochodne	X	
Orzeszki ziemne i produkty pochodne	X	
Soja i produkty pochodne	X	
Mleko i produkty pochodne	x	
Orzechy i produkty pochodne X	x	

Seler i produkty pochodne	X	
Musztarda i produkty pochodne	X	
Nasiona sezamu i produkty pochodne	X	
Dwutlenek siarki i siarczyny ²	x	
Łubin i produkty pochodne	X	
Mięczaki i produkty pochodne	X	
Wegetariański	X	
Wegański	X	
Wolny od GMO		X

¹ Receptura z glutenem, produkt końcowy zawiera <20 ppm glutenu.

² Receptura z siarczynem, produkt końcowy zawiera <10 ppm siarczyny.

W przypadku obecności >10 ppm siarczynów należy to wpisać w punkcie 3. CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU (zawiera siarczyny) i deklaracja jest obowiązkowa.

11. CECHY OPAKOWANIA

Zastosowane materiały opakowaniowe spełniają wymagania wszystkich aktów prawnych i rozporządzeń WE oraz ich dostosowań. Numer partii Przykład LH18126A
Numer partii L
Miejsce produkcji/pakowania H
Rok 18 (2018)
Dzień roku 126
Maszyna pakująca A

12. WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Temperatura min. - maks.
Wilgotność min. - maks.
Chronić przed światłem, ciepłem i wilgocią

10-25 °C
40-80 %

13. OKRES TRWAŁOŚCI

Data ważności

12 miesięcy

14. WRAŻLIWOŚĆ KONSUMENTÓW NA PRODUKT

Konsumenci nadwrażliwi na jeden ze składników i/lub stosowanych dodatków.

Specyfikacja Produktu

68123 Micro mallow biały/zółty/pomarańczowy/różowy/zielony/niebieski 0,1g

15. PRZEPISY

Wyprodukowane z surowców spełniających wymagania przepisów i regulacji EC oraz ich dostosowania.