

SPECYFIKACJA PRODUKTU
DESSERT CREME BRULEE/BOX/2 X 2,5 KG 2.03338.114 2.02503.112

1. INFORMACJE OGÓLNE

Numer artykułu: 2.03338.114
Nazwa produktu: Krem brulee
Opis produktu: Mieszanka w proszku do wytwarzania kremu brulee

2. ZASTOSOWANIE / DOZOWANIE

1. Wymieszać 150g creme brulee z 100g mleka. Wymieszać 300g mleka z 400g ubitej śmietany i zagotować, dodać creme brulee wymieszać i gotować przez 1 minutę. Schłodzić przez ok. 4 godz.

2: Wymieszać 400g mleka i 400g ubitej śmietany i doprowadzić do wrzenia, dodać 150g creme brulee i ponownie zagotować. Schłodzić przez ok. 4 godz.

3. SENSORYCZNE

Smak: mleczny
Zapach: wanilia
Kolor: lekko żółty, lekko żółty do żółtego
Konsystencja : proszek

4. LISTA SKŁADNIKÓW

Składniki:	Opis	Nr. E	Źródło
Glukoza			Kukurydza pszenica
Cukier			Burak cukrowy
Skrobia kukurydziana			kukurydza
Hens's żółtka jaja kurzego (Odpowiada 8,00% żółtka jaja kurzego)			jaja
Odtłuszczone mleko w proszku			
Aromaty			
Zagęszczacz	Caragen	E407	
Barwniki	Beta Caroten	E160a	
Barwniki roślinne			Burak, papryka
Syrop carmelowy			Burak cukrowy

5. WARTOŚCI ODŻYWCZE

Wartości odżywcze w 100 g produktu

Energia Kcal	387
Energia KJ	1.629
Białko całkowite	1,7 g
Węglowodany ogółem	88,9 g
Tłuszcz ogółem	2,1 g

SPECYFIKACJA PRODUKTU

DESSERT CREME BRULEE/BOX/2 X 2,5 KG 2.03338.114 2.02503.112

6. PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE

Dane mikrobiologiczne	Maksimum	Metoda
Liczba bakterii ogółem	50.000 cfu	QC1520
Bakterie grupy coli	neg/g	QC1520
E.coli	neg/g	QC1520
Drożdże	50/g	QC1520
Pleśnie	50/g	QC1520
Salmonella	neg/25G	QC1520

7. PARAMETRY FIZYKO-CHEMICZNE

Parametry	Minimum	Maksimum	Metoda
Gęstość nasypowa	570,0 g/l	670,0 g/l	QC1521
Zawartość wody		6,0 g/100g	QC1508

8. OPAKOWANIE / WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Opakowanie podstawowe:	folia aluminiowa zgrzewana
Opakowanie wtórne:	karton
Okres trwałości:	12 miesięcy
Warunki przechowywania:	18 - 24°C

9. OŚWIADCZENIE GMO

Ten produkt nie będzie przedmiotem etykietowania, jak to przewidziano w artykule 13 Rozporządzenia (UE) nr 1829/2003 i 1830/2003 w sprawie genetycznie modyfikowanej żywności i paszy z 22 września 2003 roku. Deklaracja ta jest oparta na dokumentacji dostawcy od źródła podanych składników, z dodatkiem innych danych, w razie potrzeby.

SPECYFIKACJA PRODUKTU

DESSERT CREME BRULEE/BOX/2 X 2,5 KG 2.03338.114 2.02503.112

10. ALERGEN (zgodnie z alba)

+ obecne – nie obecne ? Może zawierać śladowe ilości

Białko z mleka krowiego	+	Odtłuszczone mleko w proszku
Laktoza	+	Odtłuszczone mleko w proszku
Jajo kurze	+	Jaja kurze
Białko sojowe	?	
Olej sojowy	-	
Gluten	?	
Pszenica	?	
Żyto	-	
Wołowina	-	
wieprzowina	-	
Kurczak	-	
Ryby	-	
Mięczaki i skorupiaki	-	
Kukurydza	+	Barwniki
		Barwniki roślinne
		Aromaty
		Skrobia kukurydziana
Kakao	-	
Warzywa / Rośliny strączkowe	-	
Orzechy	?	
Olej z orzechów	-	
Orzeszki ziemne	-	
Olej arachidowy	-	
Sezam	-	
Olej sezamowy	-	
Glutaminian (E620 - E625)	-	
Siarczyny (E220 - E228)> 10 ppm	-	
Kolendra	-	
Seler	-	
Marchew	-	
Gorczyca	-	
Łubin	?	

SPECYFIKACJA PRODUKTU
DESSERT CREME BRULEE/BOX/2 X 2,5 KG 2.03338.114 2.02503.112

11. INFORMACJE DODATKOWE

Dyrektywy prawne dotyczące żywności:

Dyrektywa 2003/114 / WE (różne dodatki) Dyrektywa 94/36 / WE (barwniki) Dyrektywa 2003/89 / WE (dyrektywa o etykietowaniu)

Certyfikacja:

ISO 9001:2000 oraz BRC

Zanieczyszczenia

Zawartość metali ciężkich produktu odpowiada wymaganiom dyrektywy Rady 1881/2006 EWG w odniesieniu do użycia w środkach spożywczych i materiałach źródłowych służących do ich produkcji.

Pozostałości pestycydów:

Produkt jest zgodny z dyrektywami Rady 396/2005/EC, 178/2006/EC, 149/2008/EC i 206/2008/EC odnoszącymi się do ustalania najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w środkach spożywczych.

Zawartości aflatoksyn:

Produkt odpowiada wymaganiom rozporządzenia 1881/2006.

Przydatność produktu dla:

Diety	Stosowność
Celiakia	brak informacji
Halal	Tak
Koszerna	nie
Nietolerancja laktozy	nie
Weganie	nie
Wegetarianie	Tak

Certyfikaty	Dostępność
Certyfikat koszerności	nie
Certyfikat Halal	nie

Według naszej wiedzy wszelkie powyższe informacje są poprawne i prawdziwe.
Odpowiedni parametr do dopuszczenia podlega kontroli wersji.