

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

FP-01-08/E
обновление: 29.10.2018



W/123 ULDO ПОНЧИК 15%

1. Производитель

ULDO Polska Sp. z o.o. & co. Sp. k.
ul. Graniczna 8E, 54-610 Wrocław, Polska

2. Состав продукта

пшеничная мука, сухая молочная смесь (сыворожка, не гидролизованный пальмовый транс-жир, вещество препятствующее комкованию: E551), разрыхлитель: E450, E500; эмульгатор: E471, E472e; загуститель: E466; ароматизатор: ванилин; краситель: бета-каротин; средство обработки муки: аскорбиновая кислота; ферменты: ксиланаза, липаза

3. Цель потребителя / использование

Смесь для изготовления пончиков, дозировка 15%

4. Органолептические показатели

вид : сыпучий однородный порошок
цвет: кремовый
запах: типичный запах, посторонние запахи недопустимы

5. Физико-химические и микробиологические нормы

	<u>Диапазон</u>	<u>Метод</u>
влажность [%]:	не более 15	PN-A-79011-3:1998
pH:	5,0 - 7,5	потенциометрический
кислотность [°]:	25,0 – 30,0	PN-A-74108:1996
зола [%]:	10,0 – 20,0	PN-A-79011-8:1998
кадмий [мг/кг]:	< 0,2	PN-EN 15763:2010
свинец [мг/кг]:	< 0,2	PN-EN 15763:2010
органические примеси [%]:	≤0,05	-

6. Питательная ценность [100 г]

<u>Питательная ценность</u>	<u>Питательная ценность [100 г смеси]</u>
энергетическая ценность [кдж/ккал]:	1421/338
содержание жиров [г]:	8,5
- насыщенные жирные кислоты [г]:	5,1
содержание углеводов [г]:	54,6
- сахара [г]:	6,0
клетчатка:	4,7
содержание белков [г]:	8,3
соль [г]:	12,8

7. Упаковка

Бумажные белые пакеты с надписью 2+1 PE `25 кг, этикетка

8. Срок годности

9 месяцев с даты изготовления

9. Маркировка

номер партии, минимальный срок годности, инструкция по применению

10. Условия хранения

температура <30°c
влажность <75 %

Хранить в сухих и проветриваемых помещениях.

11. Аллергены / ГМО

Клейковина, молоко

Продукт может содержать сою, кунжут, яйца и их производные./Продукт свободный от ГМО.

Изготовлено в Польше в соответствии с национальными и европейскими нормами.
Настоящая спецификация подготовлена на основе имеющейся в настоящее время информации о продукте и не освобождает получателя от проведения анализов продукта при получении.