

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

FP-01-08/E
обновление: 19.06.2018



W/244 ULDO Овощная смесь

1. Производитель

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

2. Состав продукта

пшеничная мука, сушеные овощи (28%) [морковь, свекла, жаренный лук (лук, полностью гидрогенизированное пальмовое масло, пшеничная мука, соль)], картофельные хлопья, соль, солод (ячменный, пшеничный, ячменный солодовый экстракт), пшеничная клейковина, сухая пшеничная закваска, эмульгатор: рапсовый лецитин; глюкоза, ферменты: ксиланаза, гидролаза; средство обработки муки: аскорбиновая кислота.

3. Цель потребителя / использование

Смесь для производства хлеба, дозировка 66%

4. Органолептические показатели

вид : сыпучий однородный порошок с частицами сушеных овощей,
цвет: с оранжевыми и фиолетовыми частицами сушеных овощей
запах: типичный запах, посторонние запахи недопустимы

5. Физико-химические и микробиологические нормы

	Диапазон	Метод
влажность [%]:	не более 15	PN-A-79011-3:1998
pH:	4,0-7,0	потенциометрический
кислотность [°]:	6,0-12,0	PN-A-74108:1996
зола [%]:	5,0-10,0	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]

Питательная ценность	Питательная ценность [100 г смеси]
энергетическая ценность [кдж/ккал]:	1368/324
содержание жиров [г]:	2,3
- насыщенные жирные кислоты [г]:	0,6
содержание углеводов [г]:	59,7
- сахара [г]:	17,0
клетчатка:	10,3
содержание белков [г]:	10,9
соль [г]:	4,6

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

Продукт может содержать молоко, 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.