

## Špecifikácia výrobku

Výrobok: **Fornetti čokoládové**

|  |   |  |
|--|---|--|
| Výrobca:   | FORNETTI SLOVAKIA spol. s r. o., Múzejná 208/1, 929 01 Dunajská Streda, SR  |  |
| Zaradenie:   | jemné pečivo z lístkového cesta kysnutého, hlbokozmrazený polotovár   |  |
| EAN kód:   | 8588004578548   |  |
| ITF14 kód:   | kartón: 28588004578542 paleta: 38588004578549   |  |
| <b>Zloženie</b>  |   |  |
| pšeničná múka, voda, margarín (rastlinné oleje a tuky, voda, emulgátor E322 a E471, jedlá soľ, chemická konzervačná látka E200, kyselina E330, maslová aróma, farbivo E160a), cukor, glutén, droždie, pekárenský prípravok (zahusťovadlo E412, emulgátor E472e, múku uprav. látka E300), soľ jedlá, emulgátor E471, priemyselný kvas (ražná múka, regulátor kyslosti (E 270, E 260), emulgátor E322), čokoládová plnka 25% [sušená čokoláda 35% (cukor, kakao s 20-22%-ným obsahom kakaového masla), rastlinný olej (slnečnicový olej, palmový olej a ryžový olej), modifikovaný zemiakový škrob, emulgátor: (sójový lecitín, aróma), mliečne bielkoviny, sušený glukózový sirup, emulgátor E339, rastlinný olej, zahusťovadlo E 415 |   |  |
| <b>Senzorické vlastnosti</b>   |   |  |
|  | <i>v mrazenom stave</i>   | <i>pripravené na konzumáciu</i>  |
| Vzhľad:  | štvorcový tvar  |  |
| Povrch, striedka:  | povrch upravený maľovaním, tmavokrémovej farby, plnka čokoládovo hnedá, pevná, dobre premrazená   | rovnomerne lístková, vrstevnatá štruktúra cesta, plnka čokoládovo hnedá, povrch zlatohnedý |
| Chuť a vôňa:   | bez cudzích pachov  | typická čokoládová, bez cudzích pachov a príchuť   |
| Mikrobiologické požiadavky:  | vyhovuje požiadavkám podľa prílohy č. 12 a č. 28 Polotovary, k štvrtej hlave, II. časti Potravinového kódexu SR Výnosu MP SR a MZ SR č. 06267/2006 SL   |  |
| Hmotnosť výrobku:  | 30 g  |  |
| Balenie:   | 4000 g do sáčkov z PE fólie pre priamy styk s potravinami. Prepravné balenie: 3 sáčky/12 kg/prepravka. Paletové balenie: 32 prepraviek/384 kg/paleta  |  |
| Skladovanie:   | pri teplote - 18 °C a nižšej  |  |
| Mínimálna trvanlivosť:   | 4 mesiace od dátumu výroby pri dodržaní skladovacích teplôt   |  |
| Návod na prípravu:   | na plech vyložíme 0,5-0,6 kg tovaru a v teplovzdušnej piecke pečieme 15 minút pri 185 °C, zaparovanie 20 ml   |  |
| Určené použitie:   | po rozmrazení opätovne nezmrazovať  |  |
| Systém riadenia kvality:   | ISO 22000:2005  |  |
| GMO:   | výrobok neobsahuje žiadne geneticky modifikované organizmy, ani suroviny vyrobené z geneticky modifikovaných organizmov   |  |
| Cieľová skupina konzumentov:   | Výrobok je určený pre bežného konzumenta, okrem ľudí, ktorí neznášajú glutén, mliečne a sójové výrobky. Vyrobené v závode, ktorý spracováva sezamové semená, vaječné výrobky, výrobky zo zeleru, vlčieho bôbu, arašidy a škrupinové ovocie, |  |
| <b>Alergény (výskyt: + áno, - nie)</b>   |   |  |
| Glutén (z obilia)  |   | +  |
| kôrovce a výrobky z nich   |   | -  |
| Vajcia , vaječné výrobky   |   | -  |
| Ryby, rybie výrobky  |   | -  |
| Arašidy, výrobky z nich  |   | -  |
| Sója, výrobky zo sóje  |   | +  |
| Mlieko, mliečne výrobky  |   | +  |
| Škrupinové ovocie (lieskovce, orech, pistácie, mandle, kešu)   |   | -  |
| Zeler, výrobky zo zeleru   |   | -  |
| Horčica, výrobky z horčice   |   | -  |
| Sezamové semená  |   | -  |
| Oxid siričitý a sulfity (nad 10 mg/kg alebo 10 mg/l) vyjadrené v SO <sub>2</sub>   |   | -  |
| vlčí bôb a výrobky z neho  |   | -  |
| mäkkýše a výrobky z nich   |   | -  |

vypracoval: Zoltán Kulač

Schválil: Kázmér Lóránt

vydanie: 01

platí od: 12.09.2011