



Fondant pszczeli

Fondant pszczeli jest zawiesiną drobnych kryształów sacharozy powstałych w nasyconym roztworze sacharozy i syropu cukru inwertowanego.

Deklaracja (na liście składników)

Cukier, syrop cukru inwertowanego.

Parametry fizykochemiczne

Zawartość suchej substancji [Bx]	90 ± 1
Całkowita zawartość cukrów [g/100g]	90
Zabarwienie roztworu [ICUMSA]	max. 80
Popiół konduktometryczny [%]	max. 0,04
pH	4,0 – 5,5
HMF /hydroksymetylofurfural/ [mg/kg]	max. 20
Dwutlenek siarki [mg/kg]	< 6

Mikrobiologia

Fondant pszczeli przy swej wysokiej zawartości suchej masy ma niską aktywność wodną. Poniżej referencyjne wartości mikrobiologiczne proponowane dla tego produktu.

Ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych [jtk / 10 g]	max. 100
Drożdże [jtk / 10 g]	max. 10
Pleśnie [jtk / 10 g]	max. 10
E. coli / bakterie z grupy coli [jtk / 10 g]	nieobecne
Salmonella [w 25 g]	nieobecne

Warunki przechowywania

Zaleca się przechowywać w temperaturze 5 - 25 °C, przy względnej wilgotności powietrza maks. 65%.

Okres przydatności

Okres przydatności do spożycia wynosi 18 miesięcy od daty produkcji.

Identyfikacja / numer partii

L+7: L = numer partii; 1. + 2. cyfry = numer fabryki; 3. cyfra = rok; 4.+5. cyfry = numer tygodnia w roku; 6. cyfra = dzień produkcyjny w tym tygodniu; (opcjonalnie 7. cyfra = cyfra kontrolna)



Zgodność

Produkt jest zgodny ze wszystkimi obowiązującymi przepisami polskiego i niemieckiego prawa paszowego. W szczególności produkt jest zgodny z wymaganiami rozporządzenia WE 767/2009 w sprawie "Wprowadzania na rynek i stosowania pasz".

Informacje na temat inżynierii genetycznej

Produkt nie ma pochodzenia genetycznie modyfikowanego oraz nie wymaga znakowania i identyfikacji GMO zgodnie z rozporządzeniem WE 1829/2003/E w sprawie „Genetycznie modyfikowanej żywności i paszy” oraz Rozporządzeniem 1830/2003/EC dotyczące „Możliwości śledzenia i etykietowania organizmów modyfikowanych genetycznie”.

Sposób dostawy

INDEKS	RODZAJ OPAKOWANIA	ILOŚĆ/ PALETA	WAGA [kg]		RODZAJ PALETY	ROZMIAR PALETY [mm]		
			BRUTTO	NETTO		długość	szerokość	wysokość
5100460	Karton 15kg	24	373	360	DHP	600	800	770
5100775	Karton 5kg	72	383	360	DHP	600	800	970
5000911	Fondant pszczeli Porcja2kgx7/336kg	24	355	336	DHP	600	800	970
5000912	Fondant pszczeli Porcja1kgx15/360kg	24	381	360	DHP	600	800	970

Przekładka tekturowa między paletą a wyrobem gotowym. Palety (z produktem) owinięte folią stretch.

Ten dokument jest generowany automatycznie i nie wymaga podpisu.