

## Specifikáció

termék kódja, megnevezése, tömege:

1603 gyorsfagyasztott epres szelet 1,7 kg (20 db x 85 g)

gyártó neve, címe:

P&P Pékáru Kft. 6100 Kiskunfélegyháza, X.ker. 92/B  
Tel.: 76/587-800 e-mail: pppekar@pekaru.hu

Összetevők:

növényi zsír alapú cukrászati készítmény [ivóvíz, teljesen hidrogénezett zsír (pálmamag) és olaj (napraforgó), cukor, stabilizátorok (szorbit, hidroxipropil-cellulóz), **tejfehérje**, emulgeálószer (zsírsavak mono- és digliceridjeinek mono- és diacetyl-borkósav-észterei, **szójalecitin**, zsírsavak mono- és digliceridjeinek tejsav-észterei), étkezési só, aromák, színezék (karotinok)], piskótalap { **teljes tojáslé [teljes tojáslé]**, tartósítószer (kálium-szorbát), savanyúságot szabályozó anyag (citromsav)}, **búzafinomliszt**, cukor 20%, emulgeálószer (ivóvíz, zsírsavak mono- és digliceridjei, zsírsavak poliglicerin-észterei, szorbit, etil alkohol, természetes narancs aroma), kukorica keményítő, sütőpor [térfogatnövelő szerek (nátrium-karbonátok), kukoricakeményítő, stabilizátorok (difoszfátok)], tartósítószer (kálcium-propionát)}, ivóvíz, kakaós piskótalap { **teljes tojáslé [teljes tojáslé]**, tartósítószer (kálium-szorbát), savanyúságot szabályozó anyag (citromsav)}, **búzafinomliszt**, cukor 20%, emulgeálószer (ivóvíz, zsírsavak mono- és digliceridjei, zsírsavak poliglicerin-észterei, szorbit, etil alkohol, természetes narancs aroma), zsírszegény kakaópor 2% [zsírszegény kakaópor, savanyúságot szabályozó anyag (kálium-karbonát)], kukorica keményítő, sütőpor [térfogatnövelő szerek (nátrium-karbonátok), kukoricakeményítő, stabilizátorok (difoszfátok)], tartósítószer (kálcium-propionát)}, krémpor {cukor, módosított keményítő, tejpermeátum por, zsírpor [finomított növényi zsír (pálma, kókusz), **tejsavópor**, **tejfehérje**, stabilizátor (pentanátrium-trifoszfát), csomósodást gátló anyag (szilícium-dioxid)], **tejsavópor**, előkeverék [módosított keményítő, szilárdító anyagok (dinátrium-foszfát, kalcium-szulfát, tetranátrium-foszfát), zselésítő anyag (nátrium-alginát), aroma, cukor, színezék (béta-karotin)], aroma, étkezési só, színezék (béta-karotin)}, eperfond 4,5% [cukor, glükóz, zselatin, eper darabok 31,5%, szárított glükóz szirup, étkezési savak (citromsav, borkósav), színező hatású gyümölcs- és növényi kivonat (cékla), eper granulátum (megfelel 2,0 % epernek), aroma, étkezési só], kakaós bevonó [cukor, teljes mértékben hidrogénezett növényi zsír (pálmaolaj), zsírszegény kakaópor, emulgeálószer (napraforgólecitin, szorbitán-trisztearát), aroma].

egyszerűsített:

növényi zsír alapú cukrászati készítmény, piskótalap, ivóvíz, kakaós piskótalap, krémpor, eperfond, kakaós bevonó,

Allergének (+: tartalmaz -: nem tartalmaz ~: nyomokban tartalmazhat)	glutén	rákfélék	tojás	halat	földimogyoró	szója	tejet	diófélék	zeller	mustárt	szesám	szulfit	csillagfürt	puha testűek
	+	-	+	-	-	+	+	-	-	-	-	-	-	-

Édesítőszer, színezék nyilatkozat a 36/2014. (XII. 17.) FM rendelet 3.§ (1) alapján (+: tartalmaz -: nem tartalmaz)



Jelen dokumentum a P&P Pékáru Kft. számítógépes rendszere által került elkészítésre, aláírás nélkül is érvényesnek tekinthető. A termékspecifikáció bizalmas adatokat tartalmaz, melyek a P&P Pékáru Kft. tulajdonát képezik. Az adatok továbbítása, közzétevése vagy más személyre való átruházása csak a P&P Pékáru Kft. engedélyével lehetséges! v.180413

Édesítőszer t (édesítőszer eket)	Cukrot (cukrokat) és édesítőszer (édesítősze ket)	Narancssárg a S (E 110)	Kinolinsárga (E 104)	Azorubin (E 122)	Alluravörös (E 129)	Tartrazin (E 102)	Neukockin (E 124)
-	-	-	-	-	-	-	-

#### Termékre vonatkozó előírások:

akrilamid tartalomra vonatkozóan a A BIZOTTSÁG (EU) 2017/2158 RENDELETÉBEN és az 315/93/EGK tanácsi rendeletben foglaltaknak megfelel.

#### Mikrobiológiai paraméterek:

A termék megfelel a 4/1998.(XI.11.) EüM rendelet II. melléklet 11.1. pontja szerint előírt paramétereknek:

- Salmonella: negatív
- S.aureus: megfelelő  $< 10^2 \leq$  tűrhető  $\leq 10^3$
- C.perfingens: megfelelő  $< 10^1 \leq$  tűrhető  $\leq 10^2$

#### Minőségmegőrzési idő:

technológiailag kész termék: 12 hónap; fogy.kész: 3 nap

#### Csomagolóanyag:

PE tasak

#### Tervezett felhasználás:

viszonteladó partner felé történő értékesítés

#### Átlagos tápérték 100 g termékre

energia, kJ / kcal:	1106 / 264
zsír, g:	11,6
amelyből telített zsírsavak, g:	9,4
-transzzsírsav, g:	0,0
szénhidrát, g:	33,8
amelyből cukrok, g:	16,5
rost, g:	0,6
fehérje, g:	4,5
só, g:	0,1

A feltüntetett adatok tájékoztató jellegűek, ingadozásuk előfordulhat.



Jelen dokumentum a P&P Pékáru Kft. számítógépes rendszere által került elkészítésre, aláírás nélkül is érvényesnek tekinthető. A termékspecifikáció bizalmas adatokat tartalmaz, melyek a P&P Pékáru Kft. tulajdonát képezik. Az adatok továbbítása, közzétevése vagy más személyre való átruházása csak a P&P Pékáru Kft. engedélyével lehetséges! v.180413

### **Tárolási, szállítási információ, felhasználási útmutató:**

852/2004/EK rendelet betartásával. Tárolás -18 °C alatt. Felengedett terméket visszafagyasztani TILOS!  
Felhasználási útmutató: A gyorsfagyasztott termék hűtőben történő kb. 3-4 óra kiolvadás után fogyasztható.  
Kiolvadást követően a termék fogyaszthatósági ideje 3 nap, de legfeljebb a minőségmegőrzési idő vége.  
Felengedett állapotban az eredeti csomagolásában nem hozható forgalomba!  
Instrukcie: Hlbokomrazený výrobok rozmrazujte v chladničke po dobu 3 - 4 hodí. Po rozmrazení výrobok spotřebujte do 3 dní.

### **GMO nyilatkozat:**

A beszállítók által benyújtott termékspecifikációk/nyilatkozatok alapján kijelentjük, hogy termékeink nem tartalmaznak GM összetevőt.

### **Szennyező anyagok**

A termék megfelel a Bizottság 1881/2006/EK rendeletében, valamint a 49/2014. (IV.29.) VM rendeletben előírtaknak.

### **Sugárkezelés**

A terméket nem kezelték ionizáló sugárzással, ezért a termék az Európai Parlament és Tanács 1999/2/EK irányelv szerint speciális jelölést nem igényel.

### **ÉBIR tanúsítványok**

IFS

### **Egyéb**

- 74/2012. (VII. 25.) VM rendelete szerinti termékbesorolás: hazai termék

- 71/2013. (XI.20.) EMMI rendeletnek megfelel

- pálmaolaj tartalom: 0 % (m/m);

Kelt: Kiskunfélegyháza, 2022.05.12

Minőségbiztosítási osztály

