

„INVICTUS” Kwiatkowski Robert Marcin
PL 04-792 Warszawa
ul. Wał Miedzeszyński 262/A2
NIP: 118-126-09-16

Tel: 22 110 83 13
Tel: 601 897 133
e-mail: biuro@magiakuchni.com



Specyfikacja produktu

KREM IDEAL 25 KG

1) Produkt	
Nazwa produktu:	KREM IDEAL 25 KG
Opis produktu:	Mieszanka do sporządzania kremów, produkt nadaje się do spożycia po przyrządzeniu wg przepisu podanego na opakowaniu; powstały krem może być używany na zimno, tj. do dekoracji i wypełniania ciast po upieczeniu, nadaje się również do zapiekania; Przeznaczenie - Produkt jest surowcem dla przemysłu piekarskiego i ciastkarskiego. Przeznaczenie konsumenckie - Produkt może być spożywany przez ogół konsumentów z wyłączeniem niemowląt i osób uczulonych na deklarowane składniki.
Art.-Nr.:	15132.02
EAN. Nr:	5907176701456
Zdjęcie produktu:	

1.1) Produkt

Receptura podstawowa / przygotowanie produktu:	Produkt nadaje się do spożycia po przyrządzeniu wg przepisu podanego na opakowaniu;
---	--

2) Opakowanie

Wielkość opakowania (kg):	25
Rodzaj / typ opakowania:	worek papierowy
Masa netto 1 sztuki (kg):	25
Ilość sztuk w opakowaniu:	
Masa netto pustego opakowania (g):	150 g
Ilość opakowań na palecie:	30
Ilość opakowań na warstwie:	3
Ilość warstw:	10
Ilość sztuk na ostatniej warstwie:	3
Identyfikacja numeru partii:	Numer partii nadany przez system MRP.

Opakowania, które mają bezpośrednią styczność z produktem spełniają wymagania dla materiałów i opakowań przeznaczonych do bezpośredniego kontaktu z żywnością.

Wycofywanie, identyfikowalność, traceability, reklamacje:

Spełniamy wymagania rozporządzenia UE Nr 178/2002. Historia danego produktu może być prześledzona na podstawie numeru artykułu i numeru partii produkcyjnej (dane te znajdują się każdorazowo na opakowaniu).

3) Transport i magazynowanie

Data minimalnej trwałości 364
(dni):

Warunki transportu: **Wilgotność max 75%; temperatura optymalnie do 18°C max 25°C**

Środkami transportu przeznaczonymi do transportu środków spożywczych, w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.

Warunki magazynowania: **Wilgotność max 75%; temperatura optymalnie do 18°C max 25°C**

Opakowania zamknięte, szczelne, zabezpieczone przed dostępem wilgoci, powietrza i światła, w pomieszczeniach suchych, czystych, wolnych od szkodników.

4) Składniki i informacje o alergenach

Składniki: cukier, skrobia modyfikowana, MLEKO w proszku pełne, serwatka w proszku (z MLEKA), substancja(e) zagęszczająca(e): alginian sodu, MLEKO w proszku odtłuszczone, stabilizator(y): difosforany, sól, aromaty, barwnik(i) (karoteny, ryboflawiny).

Może zawierać: JAJA, ORZECHY, SEZAM, SOJĘ, ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN

Lista składników alergennych zgodnie z UE		Występuje w recepturze:	Ślady:
1	Zboża zawierające gluten i produkty pochodne	☐	☒
2	Skorupiaki i produkty pochodne	☐	☐
3	Jaja i produkty pochodne	☐	☒
4	Ryby i produkty pochodne	☐	☐
5	Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne	☐	☐
6	Soja i produkty pochodne	☐	☒
7	Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	☒	☒
8	Orzechy (tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/ orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy Queensland) i produkty pochodne	☐	☒
9	Seler i produkty pochodne	☐	☐
10	Gorczyca i produkty pochodne	☐	☐
11	Nasiona sezamu i produkty pochodne	☐	☒
12	Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na SO ₂	☐	☐
13	Łubin i produkty pochodne	☐	☐
14	Miączaki i produkty pochodne	☐	☐
15	Inne	☐	☐

5) Parametry organoleptyczne:	
Przed przyrządzeniem:	- przed przyrządzeniem Konsystencja Sypka Wygląd Dopuszczalne wystąpienie zbryleń składników rozprawdzających się w czasie przyrządzania; Barwa Barwa jasnokremowa, Zapach Swoisty, słodki, waniliowy, bez zapachów obcych
Po przyrządzeniu:	- po przyrządzeniu: Smak Słodki, waniliowy, bez posmaków obcych; Zapach Swoisty, słodki, waniliowy, bez zapachów obcych Barwa Jasnożółta do żółtej; Konsystencja Kremowa, charakter puddingu;

6) Wartość odżywcza / energetyczna i informacje dodatkowe

Wartość odżywcza w 100 g produktu:

Wartość energetyczna (kJ/kcal) **1.668 / 398**

Tłuszcze (g): **2,9**

- w tym nasycone kwasy tłuszczowe (g): **1,7**

Węglowodany (g): **87,6**

- w tym cukier (g): **58,8**

Błonnik (g): **0,5**

Białko (g): **3,8**

Sól (g): **0,69**

Wymiennik węglowodanowy **7,3**

Informacje dodatkowe

☐ Wegetariański

☐ Wegański

☐ Koszerny

☐ Halal

Wartości obliczone na podstawie deklaracji dostawców i tabel wartości odżywczych IŻIŻ i BLS. Wartości te podlegają biologicznym i produkcyjno-technicznym naturalnym wahaniom.

7) Parametry mikrobiologiczne:

Staphylococcus aureus / 1g	< 10	
Bakterie z grupy coli / 0,1 g	Nieobecne	-----
Drobnoustroje tlenowe mezofilne	< 5 x 10.000	
Drożdże / 1 g	< 500	
Bacillus cereus / 1 g	< 50	
Pleśnie / 1 g	< 500	
Salmonella sp. / 25 g	Nieobecna	-----

8) Pozostałości i zanieczyszczenia chemiczne

Poziomy zanieczyszczeń chemicznych, w szczególności środków ochrony roślin, mykotoksyn, metali ciężkich lub antybiotyków itp. nie są przekroczone i są zgodne z obowiązującymi przepisami prawnymi Polski i Unii Europejskiej.

9) Deklaracja o zakresie zapobiegania i zwalczania ciał obcych / deklaracja HACCP

Bezpieczeństwo i jakość naszych produktów to dla nas kwestie priorytetowe dlatego w firmie KOMPLET Polska wdrożyliśmy skuteczny zintegrowany system zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności (ZSZJ). Celem systemu jest między innymi zmniejszenie ryzyka i częstotliwości występowania ciał obcych w produktach. System bazuje na zasadach dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki wytwarzania (GMP) oraz wymaganiach systemu HACCP. System HACCP dotyczy całego obszaru działalności zakładu i obejmuje wszystkie linie produkcyjne, surowce i grupy produktów, wszystkie procesy od przyjęcia towaru do wysyłki, włączając rozwój produktu i jego pakowanie. System HACCP jest podstawą systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności w firmie KOMPLET, uwzględnia wymogi prawne Polski i Unii Europejskiej, jest zgodny z wytycznymi Codex Alimentarius. ZSZJ jest regularnie weryfikowany i sprawdzany. Firma KOMPLET poddawana jest audytom klientów i jednostek certyfikacyjnych.

Zgodnie z systemem HACCP przeprowadzono analizę wszystkich zagrożeń, zarówno biologicznych, chemicznych jak i fizycznych, które mogą stać się przyczyną obniżenia jakości zdrowotnej produkowanej żywności. Wyznaczono punkty "krytyczne" dla bezpieczeństwa zdrowotnego produktu końcowego. Wszystkie etapy procesu produkcji poddajemy szczegółowej kontroli i systematycznemu nadzorowi, aby zagwarantować najwyższą jakość i bezpieczeństwo naszych produktów.

Zgodnie z wdrożoną polityką zapobiegania występowania wszelkich zagrożeń zastosowano poniższe działania prewencyjne: szczegółowej kontroli poddawane są dostarczane do firmy KOMPLET surowce i opakowania, wyroby niezgodne nie są przyjmowane; na liniach produkcyjnych (w zależności od potrzeb) zamontowane są: detektory metali, sita i magnesy, które skutecznie zapobiegają dostawianiu się ciał obcych do produkowanych wyrobów. Wszystkie urządzenia objęte są nadzorem, ich działanie i sprawność są regularnie monitorowane; na halach produkcyjnych nie występują niezabezpieczone elementy szklane, z twardego plastiku i drewna; wszystkie elementy drobne są regularnie sprawdzane, czy są nieuszkodzone, na hale produkcyjne nie można wносить żadnych prywatnych przedmiotów i biżuterii, na halach obowiązuje zakaz picia i jedzenia; pracownicy są regularnie szkoleni z tematyki dobrych praktyk, pracują nadzorowanymi narzędziami, w specjalnej odzieży roboczej.

10) Deklaracja w sprawie wprowadzania do obrotu organizmów zmodyfikowanych genetycznie

W nawiązaniu do następujących aktów prawnych: Ustawa o organizmach genetycznie zmodyfikowanych (2001/76/811); Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 2001/18/EC w sprawie zamierzonego uwalniania do środowiska organizmów genetycznie zmodyfikowanych; Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 1829/2003 w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i pasz; Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 1830/2003 w sprawie identyfikacji i oznakowania organizmów genetycznie zmodyfikowanych oraz identyfikacji produktów żywnościowych i paszowych wytworzonych z organizmów genetycznie zmodyfikowanych, oświadczamy, że wszystkie wyroby marki KOMPLET nie są modyfikowane genetycznie oraz nie zawierają składników genetycznie zmodyfikowanych.

Powyższe oświadczenie wydajemy na podstawie oświadczeń dostawców surowców, którzy zadeklarowali, że dostarczane przez nich towary nie zawierają organizmów modyfikowanych genetycznie.

11) Deklaracja w sprawie napromieniania żywności promieniowaniem jonizującym

Oświadczamy, że powyższy produkt/surowiec nie jest poddawany napromienianiu promieniowaniem jonizującym i nie zawiera składników poddanych takiemu napromienianiu.

Zgodnie z aktualnym rozporządzeniem w sprawie napromieniania żywności promieniowaniem jonizującym powyższy produkt oraz jego składniki nie muszą być oznakowane jako "napromienione" lub "poddane promieniowaniu jonizującemu".

Informacje zawarte w powyższym dokumencie zostały opracowane na podstawie danych uzyskanych od naszych dostawców; naszej wiedzy i doświadczeniu oraz obowiązujących przepisach prawa. Wszystkie dane są aktualne w chwili obecnej, jednak mogą ulec zmianie w zależności od właściwości surowców użytych w produkcji. Aktualny wykaz składników znajduje się na etykiecie. Niniejszy dokument ma charakter informacyjny. Dokument został przygotowany w wersji elektronicznej i jest ważny bez podpisu.