

Specyfikacja produktu

Informacje ogólne	
Nazwa produktu	Pancakes
Standard	Wewnętrzny
Nr ref. specyfikacji	BUL1273620
Numer wydania	1
Data wydania	31.10.2022
Smaki	Biała czekolada – malina
Forma	Proszek
Procesy stosowane podczas produkcji	Przesiewanie, mieszanie, napełnianie dedykowanych worków, dodawanie czepaka zamykającego worki, pakowanie zgodnie z dokumentem paletyzacji
Odpowiedni dla wegetarian / Odpowiedni dla wegan	Tak / Nie
Gęstość nasypowa (luźna / ubita) [g / cm ³]	0,36 / 0,57
Rozmiar porcji [g]	60
Kraj pochodzenia	Polska
Analiza	Specyfikacja
Wygląd	Jasnobrązowy proszek z kawałkami liofilizowanej maliny
Zapach	Białej czekolady
Smak	Białej czekolady z malinami
Wilgotność [%]	≤ 8
Zanieczyszczenia obce	Brak
Standardy mikrobiologiczne	
Oznaczanie liczby mezofilnych bakterii tlenowych	≤ 5x10 ⁴ CFU / g
Oznaczanie liczby grzybów, pleśni i drożdży	≤ 10 ³ CFU / g
Wykrywanie Escherichia coli	Brak w 1 g
Wykrywanie koagulazo-dodatnich gronkowców (Staphylococcus aureus i innych gatunków)	Brak w 1 g
Wykrywanie Salmonella spp.	Brak w 25 g
Metale ciężkie	
Kadm	≤ 1,0 ppm
Ołów	≤ 3,0 ppm
Rtęć	≤ 0,1 ppm

Specyfikacja produktu

Lista składników (malejąco)	
Składnik	Funkcja
Koncentrat białek serwatkowych	Składnik główny
Mąka z płatków owsianych	Składnik główny
Maślanka w proszku	Składnik główny
Mąka kokosowa	Składnik główny
Odtłuszczone mleko w proszku	Składnik główny
Proszek z żółtka jaj	Składnik główny
Malina liofilizowana 2,5 %	Składnik główny
Aromat białej czekolady	Substancja spulchniająca
Wodorowęglan sodu E500ii	Aromat
Guma ksantanowa E425	Substancja zagęszczająca
Lecytyna sojowa E322	Emulgator
Węglan sodu E500	Substancja spulchniająca
Aromat maliny	Aromat
Sukraloza E955	Substancja słodząca

Wartości odżywcze		
Porcja [g]	60	
	100 g	porcję
Wartości odżywcze na:		
Energia [kJ]	1561,4	936,9
Energia [kcal]	371,2	222,7
Białko [g]	45,8	27,5
Białko (w suchej masie) [g]	49,1	29,4
Węglowodany * [g]	26,0	15,6
W tym cukry * [g]	13,1	7,8
Tłuszcz [g]	8,2	4,9
W tym nasycone kwasy tłuszczowe [g]	4,3	2,6
Błonnik [g]	5,7	3,4
Sól [g]	0,4	0,3

Specyfikacja produktu

Profil aminokwasowy		
Aminokwas	g / 100g produktu	g / 100g białka
Kwas asparaginowy	4,1	8,7
Kwas glutaminowy	7,1	14,9
Seryna	2,1	4,4
Glicyna	0,7	1,6
Histydyna	0,7	1,6
Arginina	1,0	2,1
Treonina	2,7	5,8
Alanina	1,9	4,1
Prolina	2,4	5,0
Tyrozyna	1,2	2,6
Walina	2,2	4,7
Metionina	0,8	1,7
Cysteina	0,7	1,6
Izoleucyna	2,3	4,8
Leucyna	4,1	8,7
Fenylalanina	1,3	2,7
Lizyna	3,6	7,7



Specyfikacja produktu

Wykaz alergenów zgodny z rozporządzeniem EU nr 1169/2011 i jego z późniejszymi zmianami

Rodzaj alergenu	Obecny w produkcie Tak/Nie	Dodatkowe informacje
BHA/BHT i Związki pochodne	Nie	
Produkty wołowe lub produkty pochodne	Nie	
Seler lub jego pochodne	Nie	
Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz lub ich zhydrolizowane szczepy) lub produkty z nich wytwarzane	Tak	Surowcem alergenym jest mąka z płatków owsianych
Skorupiaki lub pochodne	Nie	
Jaja lub produkty pochodne	Tak	Surowcem alergenym jest proszek z żółtka jaj
Ryby lub produkty pochodne	Nie	
Mleko lub produkty mleczne (w tym laktoza)	Tak	Surowcami alergicznymi są koncentrat białek serwatkowych, maślanka w proszku, odtłuszczone mleko w proszku
Nasiona gorczycy lub produkty pochodne	Nie	
Orzechy lub produkty pochodne	Nie	
Orzeszki ziemne lub produkty pochodne	Nie	
Nasiona sezamu lub produkty pochodne	Nie	
SO ₂ lub siarczany w stężeniu powyżej 10 mg / kg	Nie	
Ziarna soi lub produkty pochodne	Tak	Surowcami alergicznymi są odtłuszczone mleko w proszku, lecytyna sojowa
Mięczaki lub produkty pochodne	Nie	
Łubin lub produkty pochodne	Nie	

Specyfikacja produktu

Instrukcja użycia

Należy 60 g produktu energicznie wymieszać z 95 ml wody przez około minutę, napowietrzając ciasto, aż do uzyskania homogenicznej mieszanki. Naleśniki należy smażyć bez dodatku tłuszczu na rozgrzanej patelni aż do momentu, gdy ciasto się zarumieni. Naleśniki z łatwością odchodzą od dna patelni, gdy są odpowiednio wysmażone. Produkt smakuje najlepiej od razu po przygotowaniu.

Informacje dodatkowe

Alergeny: jest możliwa zamiana lecytyny sojowej na lecytynę słonecznikową. Jest również możliwa zamiana mąki z płatków owsianych na mąkę z płatków owsianych bezglutenową.

Data przydatności do spożycia: 18 miesięcy od daty produkcji.

Warunki przechowywania: Przechowywać gotowy produkt w zamkniętym opakowaniu w suchym miejscu, z dala od bezpośredniego światła słonecznego w temperaturze 18 - 25°C. Przechowywać w miejscu niedostępnym dla małych dzieci.

Warunki transportu: produkt należy przewozić w czystym i suchym pojeździe, przystosowanym do przewożenia żywności.

Oświadczenia prawne

Status GMO: Ten produkt jest wolny od GMO zgodnie z rozporządzeniem UE 1829/2003 i 1830/2003.

Status napromieniowania: Produkt nie został napromieniowany lub poddany działaniu promieniowania jonizującego zgodnie z dyrektywą UE 1999/2/WE z dnia 22 lutego 1999 r. dotyczącą żywności i składników żywności poddanych działaniu promieniowania jonizującego.

Nanomateriały: Ten materiał nie jest wytwarzany przy użyciu nanotechnologii i jest wolny od nanocząstek, a zatem jest zgodny z przepisami UE 1169/2011 i 2015/2283.

Zanieczyszczenia: Produkt i jego składniki spełniają wymagania dotyczące maksymalnych dozwolonych poziomów zanieczyszczeń w środkach spożywczych określone w rozporządzeniu nr 1881/2006 wraz ze zmianami.

Opakowania: Główne opakowania stosowane w mieszankach wytwarzanych przez Global Blend Sp. z o.o. przeznaczone są do kontaktu z żywnością i są zgodne z rozporządzeniem 1935/2004 i jego zmianami.

Jest to raport generowany komputerowo, dlatego jest ważny bez podpisów. Informacje zawarte w dokumencie oparte są na obecnej wiedzy i doświadczeniu firmy Global Blend sp. z o.o., jednak bez żadnych zobowiązań i bez przejścia odpowiedzialności ze strony firmy. Informacje mogą zostać wykorzystane według własnego uznania i na własne ryzyko. Nie zwalnia to ze stosowania własnych środków ostrożności i przeprowadzania testów.

Dane zawarte w tym dokumencie zostały opracowane na podstawie certyfikatów jakości oraz materiałów dostarczonych przez dostawców lub producentów i nie zastępują badań laboratoryjnych przeprowadzonych przez odbiorcę po dostawie.