

 Bahlsen Polska	OPIS PRODUKTU I JEGO PRZEZNACZENIA	STAN NA: 17.03.14
--	------------------------------------	----------------------

Opis wyrobu	
1. Nazwa produktu <i>marketingowa/</i> <i>Nazwa technologiczna</i>	Herbatniki Hit z kremem o smaku czekoladowym / Herbatniki-markizy z kremem o smaku czekoladowym (41 %)
2. Składniki (łącznie z informacją o skażeniu krzyżowym)	Składniki: mąka pszenna , cukier, tłuszcze roślinne (palma, kokos), kakao o obniżonej zawartości tłuszczu, syrop glukozowo-fruktozowy, serwatka w proszku (z mleka), substancje spulchniające: węglany amonu i węglany sodu, czekolada w proszku (0,1 %) (cukier, kakao w proszku), sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, mleko w proszku odtłuszczone, emulgator: lecytyny, aromaty, jaja w proszku. Na tej linii produkcyjnej są też używane orzechy laskowe .
3. Informacja o wartości odżywczej (na 100 g)	wartość energetyczna: 2077 kJ/496 kcal tłuszcz: 23 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 16 g węglowodany: 64 g w tym cukry: 30 g białko: 6,9 g sól: 0,59 g
4. Nazwa i adres podmiotu działającego na rynku	Bahlsen Polska spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k. Skawina, ul. Piłsudskiego 1 32 – 050 Skawina
5. Ważne cechy produktu z punktu widzenia bezpieczeństwa zdrowotnego <ul style="list-style-type: none"> • wilgotność • pH • A_w 	- 2,3 – 2,8% (wilgotność listka)
6. Opis produktu	Dwa herbatniki z ciasta laminowanego o kształcie okrągłym przełożone kremem o smaku czekoladowym. W obydwu herbatnikach w markizie widoczne górne strony herbatnika z napisem <i>Hit</i> .
7. Cechy organoleptyczne	Powierzchnia i barwa: herbatnika – złocista do ciemnozłocistej, równomierna, z połyskiem glazury (dopuszcza się sporadyczne smugi pochodzące od glazury), bez pęcherzy (dopuszcza się sporadycznie występujące drobne pęcherzyki bez tendencji łuszczenia się) z widocznym odciskiem wzoru (napis <i>Hit</i>) kremu - kakaowa do ciemnokakaowej, Konsystencja: herbatnika stała, chrupko - krucha kremu - twarda Przełom:

	<p>herbatnika - wielowarstwowy kremu – jednorodny</p> <p>Smak i zapach: charakterystyczny dla wypieczonego herbatnika oraz kremu kakaowego</p>
<p>8. Cechy mikrobiologiczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Obecność <i>Salmonella</i> w 25 g – Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> 	<p>0</p> <p>< 100 / g</p>
9. Warunki przechowywania	Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.
10. Transport i dystrybucja	<p>Wyroby w obrocie krajowym (transport do magazynu regionalnego) są transportowane izotermami z kontrolowaną temperaturą.</p> <p>Przed załadunkiem każdy środek transportu jest sprawdzany pod względem jego przydatności do transportu żywności (stan pojazdu na zewnątrz, tj. ogólna czystość i stan powierzchni i powierzchni załadunku, tj. ogólna czystość, obecność ciał obcych, obecność szkodników, zapach, uszkodzenia mechaniczna), a wykonana kontrola jest dokumentowana na dowodzie materiałowym</p>
11. Okres trwałości	12 miesięcy
12. Masa netto lub liczba sztuk w opakowaniu	e 220 g
13. Przeznaczenie produktu	Produkt dla całej populacji
14. Przepisy normalizacyjne i prawne (ramy oficjalnych wymagań dla wyrobu)	Obowiązujące przepisy dot. bezpieczeństwa i paczkowania produktów
15. Materiał opakowaniowy	tekturka falista z pergaminu, laminat folii OPP z wielobarwnym nadrukiem wewnętrznym, pudło z tektury falistej