

TŁUSZCZ WOŁOWY DO SMAŻENIA O STAŁEJ KONSYSTENCJI - 4x2500g

Tłuszcz wzmacnia smak smażonych produktów, wyśmienity do frytek schłodzonych



Numer artykułu	000.601
Opakowanie jednostkowe	<p><u>EAN:</u> 05902596053222</p> <p><u>Waga paczki:</u> 2500g</p>
Karton	<p><u>EAN:</u> 05902596053222</p> <p><u>Waga kartonu:</u> 10 kg</p> <p><u>Ilość sztuk w kartonie:</u> 4x2500g</p> <p><u>Wymiary kartonu:</u> 320x230x170 mm</p>
Paleta	<p><u>Typ palety:</u> EURO</p> <p><u>Wymiary palety:</u> 800 x 1200 mm</p> <p><u>Wysokość palety:</u> 1410 mm</p> <p>70 - kartonów na palecie 10- kartonów na warstwie 7 - warstw na palecie</p>
<p>NR PKWiU: 10.15.11.0 Kod CN: 1502 10 90 STAWKA VAT: 5%</p>	

SKŁADNIKI

Wytopiony tłuszcz wołowy

DEKLARACJE

W trakcie produkcji:

- Nie są wykorzystywane produkty modyfikowane genetycznie.
- Nie jest używane promieniowanie jonizujące.

WARUNKI PRZECHOWYWANIA

DATA PRZYDATNOŚCI

- 52 tygodnie od daty produkcji
- Przechowywać w opakowaniu oryginalnym i zamkniętym w temperaturze maks. 20°C

WARUNKI SKŁADOWANIA

- Chłodne, suche i ciemne

WARTOŚCI ODŻYWCZE	100G
Wartość energetyczna:	3700kJ/900kcal
Tłuszcz:	99,8g
Kwasy tłuszczowe nasycone:	58%
Tłuszcz mononienasycony :	38%
Tłuszcz wielonienasycony	4%

SYSTEM ZARZĄDZANIA JAKOŚCIĄ: ISO 22000:2005

STANDARZY BAKTERIOLOGICZNE - PODCZAS ZAŁADUNKU

Całkowita ilość kolonii na płytce	Maks.1000/g	ISO 4835
Drożdże	Maks 10/g	ISO 7956
Pleśń	Maks 10/g	ISO 7956
Salmonella	brak/25g	ISO 6581
WŁASCIWOŚCI FIZYCZNE		
Smak	Mdły / bez smaku	
Barwa (Lovibond 5 1/4 cell)	Maks 1.5 czerwień-Maks 15 żółcień	
Ciężar właściwy	Min 0,910 -Maks. 0,930	
SFC (Zawartość tłuszczu stałego)	MIN	MAX
10°C	50	76
20°C	32	54
30°C	13	34
35°C	7	24
Temperatura topnienia	40-48°C	
Temperatura dymienia	240°C	
WŁASCIWOŚCI CHEMICZNE		
	MIN	MAKS.
FFA % (wolny kwas tłuszczowy)	-	0.100
Liczba nadtlenkowa (meq/kg)	-	2.0
Liczba jodowa (gl2/100g)		48
Wilgotność	Maks. 0.050	
Zanieczyszczenia	Maks. 0.050	
SKŁAD KWASU TŁUSZCZOWEGO (%)		
C-14:0	4	
C-16:0	26	
C-16:1	3	
C-18:0	23	
C-18:1	32	
C-18:2	3	
C-18:3	1	

ALBALIST (wykaz ALBA)

Białko mleka krowiego	-	Olej arachidowy	-
Laktoza	-	Glutaminian	-
Białko jaja kurzego	-	Siarczyn (E220 t/m E227)	-
Olej sojowy	-	Benzoesan (E210 t/m E213)	-
Olej sojowy	-	Parabeny (E214 t/m E219)	-
Gluten	-	Barwnik azowy*	-
Pszenica	-	Tartrazyna (E102)	-
Żyto	-	Żółcień chinolinowa (E104)	-
Wołowina	+	Żółcień pomarańczowa,(E110)	-
Wieprzowina	-	Azorubina (E122)	-
Drób (kurczak)	-	Pąs 4R (E124)	-
Ryba	-	Czerwień allura AC (E129)	-
Skorupiaki i mięczaki	-	Cynamon	-
Kukurydza	-	Wanilina	-
Kakao	-	Kolendra	-
Drożdże	-	Seler	-
Nasiona jadalne roślin strączkowych	-	Rosliny baldachowate	-
Sezam	-	Jajko	-
Olej sezamowy	-	Marchew	-
Przechy	-	Musztarda	-
Olej orzechowy	-	Łubin	-
Orzeszki ziemne	-	Mięczaki	-

(+ = występuje, - = nie występuje)

*Barwniki azowe (E102, E104, E110, E122, E124, E129)