

PROFESIONĀLS PRODUKTS (PP)
NR. / VERSIJA : E - SPTP 22 b / 03

PRODUCT PROFESSIONAL (PP)
NO / VERSION : E - SPTP 22 b / 03

PRODUCT SPECIFICATION

DATA
04.08.2016

PRODUKTA SPECIFIKĀCIJA

DATUMS
04.08.2016.

PRODUCER AND DISTRIBUTOR :

RAŽOTĀJS UN IZPLĀTĪTĀJS:

PRODUCT : Vegetable fat PALMFAT 10-01 / SG

PACKAGING : Bulk / Block 20 kg

PRODUKTS: Augu tauki PALMU TAUKI 10-01 / SG
IEPAKOJUMS : Lielapjoma / klucis 20 kg

SHELF - LIFE :

Bulk : 12 months at temperature max 15°C / 14 days at temperature 40 - 50°C
Block : 10 months at temperature max 15°C

REALIZĀCIJAS LAIKS:
Lielapjoma : 12 mēneši temperatūrā līdz 15°C / 14 dienas 40-50°C temperatūrā
Klucis : 10 mēneši temperatūrā līdz 15°C

DELIVERY TEMPERATURE :

Bulk : 45 - 55°C
Block : max 15°C

certifikāte no: CU-RSPOSCCS-828140

PIEGĀDES TEMPERATŪRA :
Lielapjoma : 45-55°C sertifikāta nr.: CU-RSPOSCCS-828140
Klucis : maks. 15°C

Sastāvdaļas:
Rafinēti palmu tauki

Ingredients:

Refined palm fat

3. Microbiology

Enterobacteriaceae : max. 100 cfu / g
Moulds : max. 100 cfu / g
Yeast : max. 50 cfu / g
Lypolitic bacteria : max. 10 cfu / g

3. Mikrobioloģija
Enterobaktērijas : maks. 100 cfu / g
Pelējumi : maks. 100 cfu / g
Raugs : maks. 50 cfu / g
Lipolītiskas baktērijas : maks. 10 cfu / g

Application :

Confectionery and bakery production, dairy products, catering industry, food concentrates.

4. Nutritional data (per 100 g of product) :

Energy Value : 3700 kJ / 900 kcal
Fat 100g
in which
- saturated fatty acids* 48 g
Carbohydrates 0 g
in which
- sugar 0 g
Protein 0 g
Salt 0 g

4. Uzturvērtība (100 g produkta):
Enerģētiskā vērtība : 3700 kJ / 900 kcal
Tauki 100g
no kuriem
- piesātinātās taukskābes * 48 g
Ogļhidrāti 0 g
no kuriem
- cukurs 0 g
Olbaltumvielas 0 g
Sāls 0 g

Product Specification :

1. Physico - chemical analysis :

Fat :min 99.9%
Moisture :max 0.1%
Peroxide Value (block at production) :max 1.0 meq O₂/1kg
(Bulk - at loading) :max 0.5 meq O₂/1kg
FFA :max 0.1%
Trans isomers of fatty acids :max 1%

*data expressed with conversion factor 0,956 (Agriculture Handbook No.8 USDA National Nutrient Database for Standard Reference

* dati izteikti ar konversijas faktoru 0,956 ("Agriculture Handbook No.8" "USDA National Nutrient Database for Standard Reference"

Fatty acid composition (typical value)

SAFA : 49.8%
MUFA : 40.2%
PUFA : 9.1%
Trans : 0.9%

5. GMO

According to the Regulation No 1829/2003 and Reg. No 1830/2003 of the EU Parliament product does not require the labelling as a food produced from GMO's.

5.GMO
Saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu Nr. 1829/2003 un Regulu Nr. 1830/2003 produkts nav jāmarķē kā produkts, kas izgatavots no ĢMO.

Taukskābju sastāvs (tipiskā vērtība)
piesātin. : 49,8%
mononepiesātin. : 40,2%
polinepiesātin. : 9,1%
trans. : 0,9%

Smagie metāli
Pb :maks. 0,10 mg/1kg

Heavy metals

Pb :max 0.10 mg/1kg

6. Contaminants

Product complies with Commission Regulation (EC) No 1881 / 2006 of 19 December 2006 with subsequent amendments and Regulation No 396/2005 of the EU Parliament with subsequent amendments.

6. Piesārņotājielas
Produkts atbilst Komisijas Regulai (EK) Nr. 1881/2006 (2006. gada 19. decembris) ar turpmākiem grozījumiem un Eiropas Parlamenta un Padomes Regulai Nr. 396/2005 ar turpmākiem grozījumiem.

Kušanas temp. (°C) 35-38

Melting point (°C)

35 - 38

Cieto tauku saturs (CTS) CTS %
20 °C 20-27
30 °C 7-10
35 °C 4-7

Solid fat content

SFC %

20 °C 20 - 27
30 °C 7 - 10
35 °C 4 - 7

7. Allergens

Allergens* present as an ingredient : absent
Cross contamination of allergens* : absent

7. Alerģēni
Satur alergēnus* kā sastāvdaļu nav Alerģēnu* piesārņojums nav

2. Organoleptiskās īpašības (svaigs produkts)
Krāsa : krēmkrāsa, dzeltenīga, viendabīga
Garša un smarža : raksturīga un dabiska, nav neparastu vai nevēlamu smaržu
Struktūra 20°C : viendabīga un mīksta

2. Organoleptic Properties (fresh product)

Colour : creamy to yellowish, homogenous
Taste and smell : characteristic and natural, no strange or undesirable smells
Texture at 20°C : homogeneous and soft

*According to Regulation 1169/2011 of European Parliament and of the Council of 25 October 2011 with subsequent amendments.

* Saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu Nr. 1169/2011 (2011. gada 25. oktobris) ar turpmākiem grozījumiem.

LEGAL REGULATIONS: Product complies with Polish and European Union regulations concerning food safety

NORMATĪVIE AKTI: Produkts atbilst Polijas un Eiropas Savienības normatīvajiem aktiem pārtikas nekaitīguma jomā

Buyer	Quality Assurance Coordinator KOORDYNATOR Systemów Zapewnienia Jakości Beata Staszak	Operations Director / Plant Director Dyrektor Zakładu Artur Komendziński	Application & Techn. Support Team B2B Manager Jade Wolf
-------	---	---	---

Lietošanas un tehniskā atbalsta grupa, "business biznesam" vadītājs /paraksts/

Kvalitātes nodrošināšanas koordinatore /paraksts/ Beata Staszak

Darības direktors / Ražotnes direktors /paraksts/ Artur Komendziński