

Titlu	LAFB LACTOZA 200M 1013 25KG		
Tip specificație Client	ID document: 1308257	Numărul materialului: 1143276	Grupa materială: lactoză
Aprobator de calitate: Patrick Furlong		Data de aprobare: 12.04.2023	Versiune: 1.0

SPECIFICATIILE PRODUSULUI

LAFB LACTOZA 200M 1013 25KG

Lactoza 200M este un carbohidrat extras din laptele de vacă sau zer sub formă de lactoză monohidrat. Lactoza 200M este o pulbere cristalină, măcinată fin, cu curgere liberă, solubilă în apă, de culoare albă până la galben deschis, cu un gust slab dulceag. Acest produs este potrivit pentru uz vegetarian și este certificat Kosher și Halal.

NUMĂR DE MATERIAL (SAP):1143276

CLIENT:

INGREDIENTE: ex. *Lactoza*

INFORMAȚII NUTRIȚIONALE LA 100g

Energie	1700 Kj / 400 KCal
Gras	0,15 g
Carbohidrați	99 g
Proteină	0,25 g

ANALIZA CHIMICA: SPECIFICATIE

Parametru	Unități	Tipic	Gamă (minim maxim)	Metoda Ref.	COA
Umiditate	%	0,3	0,5 max.	ISO 5550:2006 (IDF 78:2006)	Y
Proteină	%	0,25	0,5 max.	ISO 8968-4 (IDF 20)	Y
Frasin	%	0,3	0,5 max.	AOAC945:46 (modificat)	Y
Aciditate	%	<0,1	<0,1	IDF 91:1979 (Modificat)	Y

ANALIZA FIZICĂ

Parametru	Unități	Tipic	Interval (min/max)	Metoda Ref.	COA
Particule ars	Disc.	A	A	ISO 5739 (IDF 107:2003)	Y
pH (soluție 10%)	scala pH	-	4,5 min. 7,0 max.	Metoda Tirlán	Y
Dimensiunea particulelor (<75)	μm	80% <75μm		Sita agitatoare	Y
Dimensiunea particulelor (<150)	μm	95% <150μm		Sita agitatoare	Y

Titlu	LAFB LACTOZA 200M 1013 25KG		
Tip specificație Client	ID document: 1308257	Numărul materialului: 1143276	Grupa materială: lactoză
Aprobator de calitate: Patrick Furlong		Data aprobării: 12/04/2023	Versiune: 1.0

SPECIFICATIILE PRODUSULUI

2 ANALIZA MICROBIOLOGICĂ

Parametru	Unități	Tipic	Interval (max)	Metoda Ref.	COA
Număr de plăci standard	cfu/g.	<1000	5000	ISO 4833:2003	Y
Placa termofila	cfu/g	<1000	2500	ISO 4833:2003	Y
Numara Enterobacteriaceae	cfu/g.	<10	<10	ISO 21528-2:2004	Y
E coli	cfu/g.	<1	<1	ISO4832:2006 (Modificat)	Y
Drojdie și mucegai	cfu/g.	<10	50	ISO 6611:2004 (Modificat)	Y
Coag. Poz. Stafilococi (Presă)	cfu/g.	<10	<10	ISO 6888-2: 1999 (Modificat)	Y
Listeria	25 g	Nu a fost detectat	Nu a fost detectat	ISO 11290-2	Y
Salmonella	375 g	Nu a fost detectat	Nu a fost detectat	ISO 6579	Y

ADECUAREA ALIMENTARĂ

	Adecvare Da/Nu		Certificat Da/Nu
Vegetarian	da	Cușer	da
Lacto - Ovo vegetarian	da	Halal	da
Vegetarian	Nu		

AMBALARE

Informații generale

Cel mai bun înainte de data

Identificare/Trasabilitate și codare

Dimensiunea sacului

Condiții de transport și depozitare recomandate

Informații despre alergeni

Certificare

Produsul este ambalat într-o căptușeală interioară de 25 kg din polietilenă alimentară cu straturi exterioare de saci de hârtie kraft cu pereți multiplă paletizat (25 kg X 50=1000 kg).

Provizoriu 24 de luni de la data fabricației, în condiții răcoroase și uscate, în ambalajul original de protecție sigilat. Notă: 25 kg de lactoză este supusă unei validări în curs de valabilitate pentru a verifica performanța concomitentă cu mixul actual de produse.

Toate pungile sunt identificate cu numele produsului, numărul fabricii UE, codul de producție (codul zilei și anului Iulian) și numărul sacului.

25 kg vrac

Produsul trebuie depozitat în orice moment într-un loc uscat și răcoros, fără mirosuri puternice, cum ar fi solvenți, substanțe chimice, detergenți etc. A nu se expune la lumina directă a soarelui pentru a preveni deteriorarea produsului și aromele nedorite din cauza oxidării.

Conține lactoză derivată din laptele de vacă

Acest loc de producție este acreditat conform unei scheme de siguranță alimentară recunoscută de GFSI.

Titlu	LAFB LACTOZA 200M 1013 25KG		
Tip specificație Client	ID document: 1308257	Numărul materialului: 1143276	Grupa materială: lactoză
Aprobator de calitate: Patrick Furlong	Data aprobării: 12/04/2023		Versiune: 1.0

SPECIFICATIILE PRODUSULUI

LEGISLAȚIE

Produsele fabricate de Tirlán Limited, Ballyragget, Co. Kilkenny, Irlanda respectă reglementările UE în ceea ce privește controlul contaminanților, inclusiv:

- Regulamentul (CE) nr. 852/2004 privind igiena produselor alimentare
- Regulamentul (CE) nr. 853/2004 de stabilire a normelor specifice de igienă pentru alimentele de origine animală
- Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare
- Regulamentul (CEE) nr. 315/93 de stabilire a procedurilor comunitare pentru contaminanții din alimente
- Directiva 1999/2/CE privind alimentele și ingredientele alimentare tratate cu radiații ionizante
- Regulamentul (CE) 396/2005 privind nivelurile maxime de reziduuri de pesticide în sau pe alimentele și furajele de origine vegetală și animală
- Regulamentul (CE) 1881/2006 de stabilire a nivelurilor maxime pentru anumiți contaminanți din alimente, inclusiv, acolo unde este cazul, aflatoxine, PCB, metale grele, HAP și melamină
- Regulamentul (CE) 1259/2011 se referă la nivelurile maxime pentru dioxine, PCB-uri asemănătoare dioxinelor

Clientul trebuie să asigure conformitatea pentru cererea și declarația destinată produsului final prin consultare cu legislația națională relevantă, care poate diferi de la o țară la alta.

ȚARA DE ORIGINE:Republica Irlanda

ȚARA DE ORIGINE:Republica Irlanda

APROBARE

Furnizor

Client

Imprimare:

Imprimare:

Semnat:

Semnat:

Titlu:
Companie:

Titlu:
Companie:

Data:

Data:

Vă rugăm să semnați și să returnați această specificație contactului dvs. comercial Tirlán în termen de 28 de zile de la primire. Nereturnarea după aceea și specificația va fi considerată a fi acceptată.

Informațiile conținute în această specificație nu trebuie dezvăluite niciunei terțe părți fără acordul scris prealabil și rămân proprietatea Tirlán Limited.