

Titlu	Cazeina acidă 1002 25KG		
Specificație Tip Tirlan a terminat Produs	ID document: 1307838	Numărul materialului: 1112063	Grupa de materiale: Cazeina acidă
Aprobator de calitate: Foley, Liam	Data de aprobare: 05.11.2023	Versiune: 5.0	

## SPECIFICAȚIILE PRODUSULUI

## Cazeina acidă 1002 25KG

Cazeina acidă Tirlan este un ingredient alimentar cu conținut ridicat de proteine uscate, fabricat din lapte proaspăt pasteurizat separat, prin precipitare cu acid clorhidric de calitate alimentară. Produsul are o aromă și un miros curat și este potrivit pentru aplicații vegetariene.

**NUMĂR DE MATERIAL (SAP):**1112063

**CLIENT:**

**INGREDIENTE:**Lapte degresat (**Alergen de lapte**), Acid clorhidric (**Alimentară**)

**INFORMAȚII NUTRIȚIONALE LA 100g**

Energie	1500 Kj / 350 KCal
Gras	1,0 g
Carbohidrați	0,1 g
Proteine (N x 6,38)	89 g
Sodiu	<10 mg

**ANALIZA CHIMICA: SPECIFICATIE**

Parametru	Unități	Tipic	Gamă (minim maxim)	Metoda Ref.	CU
Umiditate	%		10,0 max.	ISO 5550:2006 (IDF 78:2006)	ȘI
Proteină (N x 6,38)	%		87,8 min.	ISO 8968-4 (IDF 20)	ȘI
Gras	%		1,3 max.	ISO 5543 (IDF 127:2004)	ȘI
Frasin	%		2 max.	AOAC945:46 (modificat)	ȘI
Lactoză	%		0,2 max.	FT578/ CK309	ȘI
Aciditate	%		0,2 max.	IDF 91:1979	ȘI

**ANALIZA FIZICĂ**

Parametru	Unități	Tipic	Gamă (minim maxim)	Metoda Ref.	CU
Ars Particule	Disc.	A	A max.	ISO 5739 (IDF 107:2003)	ȘI
pH	scala pH	N / A	4,3 min. 4,6 max.	Metoda Tirlan	ȘI
Disc de sedimente	Disc.	A1	A1 min. A11 max.	ISO 5739 (IDF 107:2003)	ȘI
Dimensiunea particulelor > 425μ	%	N / A	3,0 max	Sită	ȘI
Dimensiunea particulelor <75μ	%	N / A	30,0 max.	Sită	ȘI

Titlu	Cazeina acidă 1002 25KG		
Tip specificație Produs finit Tirlán	ID document: 1307838	Numărul materialului: 1112063	Grupa de materiale: Cazeina acidă
Aprobator de calitate: Foley, Liam		Data aprobării: 11/05/2023	Versiune: 5.0

## SPECIFICAȚIILE PRODUSULUI

### ANALIZA MICROBIOLOGICĂ

Parametru	Unități	Tipic	Interval (max)	Metoda Ref.	CU
Placă standard Numara	cfu/g.	<5000	10.000	ISO 4833:2013	ȘI
Placa termofila Numara	cfu/g.	<1000	5.000	ISO 4833:2013 (modificat)	ȘI
Enterobacteriaceae	cfu/g.	<1	<1	ISO 21528- 2:2017	ȘI
Coliforme	cfu/g.	<1	<1	ISO 4832:2006	ȘI
E coli	cfu/g.	<1	<1	ISO 4832:2006 (Modificat)	ȘI
Drojdie și mucegai	cfu/g.	<10	50	ISO 6611:2004	ȘI
Coag. Poz. Stafilococi (Pres)	cfu/g.	<10	<10	ISO 6888-2: 1999 (modificat)	ȘI
Listeria	cfu/25g.	Nu a fost detectat	Nu a fost detectat	ISO 11290-1- 2017	ȘI
Salmonella	cfu/375g.	Nu a fost detectat	Nu a fost detectat	ISO 6579-1- 2017	ȘI

### ADECUAREA ALIMENTARĂ

	Adecvare Da/ Nu
Vegetarian	da
Lacto - Ovo vegetarian	da
Vegetarian	Nu

	Certificat Da/Nu
Cușer	da
Halal	da

### AMBALARE

Informații generale	Produsul este ambalat în saci de hârtie kraft multiplă căptușiți cu polietilenă de 25 kg.
Cel mai bun înainte de data	24 de luni minus 1 zi de la data fabricației, în condiții răcoroase și uscate, în ambalajul original de protecție sigilat.
Paletizarea	Paletul este un palet ușor de 1200x1000 uscat în cuptor, fără retur. Foaie de palet din carton, ambalată cu folie superioară din plastic. Palet: 10 Configurare: rânduri de 4 saci (40 saci x 25 kg.) Înălțime 1,8 m. Greutate 1000 kg
Identificare/ Trasabilitate și codare	Toate pungile sunt identificate cu numele produsului, numărul fabricii UE, codul de producție (codul zilei și anului Iulian) și numărul sacului.
Dimensiunea sacului	25 kg Greutate netă
Transport recomandat & Condiții de depozitare	Produsul trebuie depozitat în orice moment într-un loc uscat și răcoros, fără mirosuri puternice, cum ar fi solvenți, substanțe chimice, detergenți etc. A se feri de lumina directă a soarelui pentru a preveni deteriorarea produsului și aromele nedorite din cauza oxidării.
Informații despre alergeni	Conține lactoză derivată din laptele de vacă
Certificare	Acest loc de producție este acreditat conform unei scheme de siguranță alimentară recunoscută de GFSI.

Titlu	Cazeina acidă 1002 25KG		
Tip specificație Produs finit Tirlán	ID document: 1307838	Numărul materialului: 1112063	Grupa de materiale: Cazeina acidă
Aprobator de calitate: Foley, Liam	Data aprobării: 11/05/2023		Versiune: 5.0

## SPECIFICAȚIILE 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

### OPERĂ DE ARTĂ GEANT



#### APROBARE

##### Furnizor

Imprimare:

Semnat:

Titlu:

Companie:

Data:

##### Client

Imprimare:

Semnat:

Titlu:

Companie:

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.