	<i>FIȘĂ TEHNICĂ</i>		<i>Cod: FT 2/2009</i>				
	<i>DULCEAȚĂ DE VIȘINE</i>						
	Editia			Revizia			
	A	B	C	D	0	1	2
Pagina 1 din 2							

Produsul: *Dulceață de vișine SF 2/2009*

Tip ambalaj: Borcan cu închidere TW-Off , capacitate 280 ml

Ingrediente: Vișine 45%, zahar, acidifiant: acidcitric.

Valabilitate: 36 de luni de la data fabricației

Condiții de depozitare: A se depozita în spații curate, aerisite, ferite de îngheț și de acțiunea directă a razelor solare.

Proprietăți organoleptice

Aspect recipient - borcan curate, închise ermetic, etichetate

Aspect conținut - fructe întregi sau părți de fructe, nedestramate, prinse uniform în sirop

Culoare - caracteristică varietății și gradului de coacere a vișinelor

Gust și miros - dulce-acrișor, plăcut, caracteristic vișinelor

Proprietăți fizico-chimice

Substanța uscată solubilă, ° Brix la 20 ° C, min. - 72

Conținut de fruct/100 g, min. g - 45

Aciditate totală titrabilă, acid malic, %, min. - 0,7

Vid, mmHg, min. - 200

Masă netă, g - 350

Proprietăți microbiologice

Microorganisme	Criteriul de acceptare
-----------------------	-------------------------------

Drojdii și mucegaiuri	max. 100/g
-----------------------	------------

Enterobacteriaceae	max. 5 ufc/g
--------------------	--------------

Produsul nu a fost tratat cu radiații ionizante.

Produsul nu conține ingrediente modificate genetic.


Origine vișine România.

Produsul este pasteurizat și nu conține coloranți.



Documentul are semnatura electronica

Data ultimei modificari: 06.04.2021

	<i>FIȘĂ TEHNICĂ</i>		<i>Cod: FT 2/2009</i>					
	<i>DULCEAȚĂ DE VIȘINE</i>		Editia		Revizia			
	A	B	C	D	0	1	2	3
	Pagina 2 din 2							

Declaratienutritionala

<i>Valorinutritionalemedii</i>	<i>100 g produs</i>
<i>Valoareenergetica</i>	<i>1205kJ/ 294,49kcal</i>
<i>Grasimi</i>	<i>0.13 g</i>
<i>Din care acizigrasisaturati</i>	<i>0.05 g</i>
<i>Glucide</i>	<i>73,86 g</i>
<i>Din care zaharuri</i>	<i>65 g</i>
<i>Proteine</i>	<i>0.45 g</i>
<i>Sare</i>	<i>0.00 g</i>

Elaborat: Departament Calitate

Aprobat: Dir. Calitate

