TOMVALK SRL

Str. Toamnei 38, Et. 1, Domnești, jud. Ilfov
Tel.: 0751 066 894 / 0799 878 789
www.tomvalk.ro

CUI: 35906695
Reg. Com.: J23/1424/2016
EUID: ROONRC.J23/1424/2016

FIȘĂ CU SPECIFICAȚII TEHNICE

PASTĂ AROMATIZANTĂ CIOCOLATĂ – MEISTER – 1 KG

Traducere în limba română a fișei originale emise de producător.

1. Identificarea produsului și a producătorului

Producător	HDR Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş.
Adresă	Adnan Kahveci Mahallesi, Çelik Sokak No: 8/1, Beylikdüzü, Istanbul – Turcia
Telefon / fax	+90 212 855 96 00 / +90 212 855 96 02
E-mail / site	info@hdrgida.com / www.hdrgida.com
Denumire produs în sursă	MEISTER COMPOUND FOR BAKERY & PASTRY – CHOCOLATE
Cod articol	M 001
Document-sursă	SPECIFICATION; data: 02.01.2026

2. Caracteristici senzoriale

Culoare / aspect	Maro închis
Miros	Aromă de ciocolată

3. Ingrediente

Sirop de glucoză (70%), apă, zahăr (2%), pudră de cacao (2%), agenți de îngroșare (agar, pectină amidată), regulator de aciditate (acid lactic), aromă (ciocolată), conservant (sorbat de potasiu), sare, antioxidant (acid ascorbic), coloranți („Ammonium Sulphide Caramel”, Ponceau 4R, Carbon Black).

4. Caracteristici fizico-chimice

pH	5,0–5,8
Brix	70–72

5. Compoziție procentuală declarată

Grăsime din lapte	0,0%
Proteine din lapte	0,0%
Amidon / glucoză	0% / 70%
Zahăr / izoglucoză / zahăr invertit	2% / 0% / 0%

6. Caracteristici microbiologice

Număr total de germeni	40 kob/g
Mucegaiuri	< 1 × 10 UFC/g
Drojdii	< 1 × 10 UFC/g
Bacillus cereus	< 10 kob/g
Salmonella	Absentă în 25 g

7. Ambalare, valabilitate și depozitare

Ambalare	Găleată sigilată de 1 kg; 12 găleți sigilate într-o cutie exterioară pentru export.
Termen de valabilitate	24 de luni de la producție, în ambalaj închis, la 25°C.
Condiții de păstrare	Depozitare de preferință la rece, fără a fi însă obligatorie. După deschidere, termenul de utilizare este limitat (fără durată precizată).

8. Instrucțiuni de utilizare

Poate fi adăugată în înghețată, gheață comestibilă (edible ice), produse de panificație și patiserie, precum și în aluaturi pentru torturi și biscuiți. Doza recomandată este între 4% și 8%.

9. Declarații ale producătorului

Materialele selectate sunt în conformitate cu reglementările aplicabile, precum și cu standardele de puritate FAO/OMS. În plus față de standardele FAO/OMS, produsele îndeplinesc reglementările islamice și standardele cerute de țările islamice.

Data documentului: 02.01.2026. **Semnatar în documentul original:** İbrahim Gümüş, inginer alimentar.

Document original: „SPECIFICATION – MEISTER COMPOUND FOR BAKERY & PASTRY – CHOCOLATE”, HDR Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş.

SC TOMVALK SRL
Administrator

