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 ZMEURĂ – 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 în documentul original	MEISTER COMPOUND FOR BAKERY & PASTRY – RASPBERRY
Cod articol	M-004
Document-sursă	SPECIFICATION, datat 02.01.2026

2. Caracteristici senzoriale

Culoare / aspect	Culoare de zmeură
Miros	Aromă de zmeură

3. Ingrediente

Sirop de glucoză (70%), zmeură (20%), apă, zahăr (2%), agenți de îngroșare (agar, pectină amidată), regulator de aciditate (acid citric), aromă (zmeură), conservant (sorbat de potasiu), colorant (carmoizină).

4. Caracteristici fizico-chimice

pH	3,5–4,0
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%

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

6. Valori nutriționale medii pentru 100 g

Valoare energetică	1.356,94 kJ / 324,1 kcal
Grăsimi	0,8 g
Din care acizi grași saturați	0,09 g
Carbohidrați	79,1 g
Din care zaharuri	40,3 g
Proteine	0,4 g
Sare	0 g

7. Caracteristici microbiologice

Număr total de germeni	40 kob/g
Mucegaiuri	< 3 bac./g
Drojdii	< 10 kob/g
Germeni coliformi	< 10 kob/g
Salmonella	Neacceptată

8. 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 data fabricației, în ambalaj închis, la 25°C.
Condiții de păstrare	De preferință la rece, dar nu este obligatoriu. După deschidere, termenul de valabilitate este limitat; durata nu este precizată.

9. 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%.

10. Declarații ale producătorului

Materialele atent selecționate sunt conforme cu reglementările aplicabile și standardele de puritate FAO/OMS. În plus față de standardele FAO/OMS, produsele îndeplinesc reglementările islamice și standardele solicitate de țările islamice.

Data documentului: 02.01.2026. Semnatar în original: İbrahim Gümüş, inginer alimentar.
Document original: „SPECIFICATION – MEISTER COMPOUND FOR BAKERY & PASTRY – RASPBERRY”, HDR Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş.

SC TOMVALK SRL
Administrator



