



Mantinga Eesti OÜ  
Peterburi tee 71, 11415 Tallinn, Eesti  
telefon: +372 620 51 70  
faks: +372 620 51 73  
e-meil: eesti@mantinga.ee

### TOOTE SPETSIFIKATSIOON

Andmed kinnitatud:	11/15/2018	A.Berčiūniene
Viimane ülevaade tehtud:	11/19/2020	Ž.Radauskienė
Toote nimetis:	Pirukas Fiori mooniga	
Lisainfo nimetuse juurde	Päritoluriik: Leedu	
Toote kood:	221549	
Toote EAN (ETK) kood:	4771033013799	
Tollikood:	1901.20.00	

**Sümbolid:** NA - ei tarvitata/ ei kasutata

### 1. TOOTE KIRJELDUS

**Toote kirjeldus:** kiiresti külmutatud pooltoode, mida tuleb enne tarvitamist üles sulatada ja täielikult küpsetada.

#### Välja antud toodete kujundus:

**Kuju:** ümmargune, ebahürtlase pinnaga, ümmarguses küpsetusvormis, moonitaidisega keerutatud tainaribad.  
**Pind:** ebahütlane, mõnedel kohtadel paistab välja täidist, pind dekoreeritud suhkruga. **Värv:** tainas - kollakas, moonitaidis - must.

#### Valmistoodete kujundus:

**Kuju:** ümmargune, ebahürtlase pinnaga, ümmarguses küpsetusvormis, moonitaidisega keerutatud tainaribad.  
**Pind:** ebahütlane, mõnedel kohtadel paistab välja täidist, pind dekoreeritud suhkruga. **Värv:** tainas - pruunikast kuni pruun, moonitaidis - must.

**Tekstuur:** elastne, poorne, segamata, ilma märgatavate tühikute ja paksenditeta **Maitse ja lõhn:** iseloomulik toote tüübile ja koostisele, ilma kõrvalmaitse ja -lõhnata.

**Ettenähtud:** ei ole ettenähtud kindlale tarbijate sihtgrupile.

Füüsilised ja keemilised näitajad	Toote kaal (g)		Toote lubatud minimaalkaal (g)	
	Toodetud	Valmis tarbimiseks	Toodetud	Valmis tarbimiseks
Toote kaal (neto), g	95.0	85.0	90.5	80.5
Kõrgus (neto) cm:	4.0-5.0			
Diameeter (neto) cm:	7.2-8.7			
Suhkrukogus kuivaines %	27.0			
Rasvakogus kuivaines %	25.9			
Niiskus%	31.4	23.3		



Toote 100 g toiteväärtus	Külmutatud toode	Valmis toode	Soovitatav päevane toitainete hulk* (ehk RDI)	% RDI / 100 g	% RDI / tk. (portsjon)	Ühe tüki (portsjoni) toiteväärtus	Nõuded
Energiasisaldus (kJ):	1503	1674	1768.09	94.7	80.5	1423	Puudub
Energiasisaldus (kcal):	359	400	422.49	94.7	80.5	340	
Rasvad (g)	18	20	21	95.2	81.0	17.0	
millest :							
- küllastunud rasvhapped (g)	7.8	8.7	9.3	93.5	79.5	7.4	
Süsivesikud (g)	43	48	51	94.1	80.0	40.8	
millest :							
- suhkrud (g)	21	24	25	96.0	81.6	20.4	
Kuid (g)	2.1	2.4	NA	NA	NA	1.8	
Valgud (g)	5.2	5.8	6.1	95.1	80.8	4.9	
Sool (soola ekvivalent Na × 2,5) (g)	0.63	0.70	0.75	93.3	79.3	0.6	

\* päevane toitainete hulk (ehk RDA (recommended daily allowance)) määratud reglemendi (EU) No 1169/2011

Toote koostis:
Tainas (NISUjahu, vesi, taimeõlid - palmi- ja rapsiseemned, suhkur, munamass, pärm, täisPIIMApulber, jodeeritud sool, RUKKIlinnased, NISUidujahu, äädikas, NISUitärklis, LAKTOOS, NISUgluteen, glükoos, LÕSSIPULBER , antioksüdant E300, sool, emulgaatorid E322, E471, E472e ja E475, happesuse regulaator E330, lõhna- ja maitseained, värvaine E160a). Mooniseemne täidis 30% (suhkur, mooni 21%, vesi, MUNAmass, rosinad 10%, taimeõlid - rapsiseemned) , kookospähkel ja päevalill, eelgeelistatud NISUjahu, tärklis, modifitseeritud tärklis, kartulijahu, glükoosisiirup, täielikult hüdrogeenitud rapsiõli, sool, maitseainesegu, säilitusaine E202, emulgaatorid E471 ja E472b, happesuse regulaatorid E330 ja E450, VALDAKUpulber, paksendaja E401, lõhna- ja maitseained, värvaine E160a). Võib sisaldada SOJA, SELLERI, SINEPI, MANDLITE, SARAPUUPÄHKLITE, PEKANIPÄHKLITE, SEESAMI, LUPIINI tooteid.

2. TOOTE OHUTUSE ISELOOMUSTUS			
Info allergeenide sisaldusest tootes	+ / - / ?		+ / - / ?
1. Gluteeni sisaldavad teraviljad:		9. Piim ja selle töötlem. saadud tooted	+
nisu	+	10. Pähklid ja nende töötlem. saadud tooted:	
rukis	+	mandel	?
oder	?	metsapähkel	?
kaer	+	kreeka pähkel	-
spelta	?	india pähkel	-
2. Vähilised ja nende töötlem. saadud tooted	-	pekaani pähkel	?
3. Muna ja selle töötlemisel saadud tooted	+	brasiilia pähkel	-
4. Kala ja selle töötlemisel saadud tooted	-	pistaatsia pähkel	-
5. Maapähkel ja selle töötlem. saadud tooted	-	makadaamia pähkel	-
6. Soja ja selle töötlemisel saadud tooted	?	11. Seesamiseemned ja nende töötlem. saadud tooted	?
7. Selleri ja selle töötlemisel saadud tooted	?	12. Väävli dioksiid ja sulfiidid	-
8. Sinep ja selle töötlemisel saadud tooted	?	13. Lupiin ja selle töötlemisel saadud tooted	?
<b>Tähised:</b> + sisaldab /- ei sisalda /? Võib sisaldada o		14. Molluskid ja nende töötlem. saadud tooted	-

Valmistootoote mikrobioloogilised näitajad	
Kooskõlas importija riigi Leedu ja EL määratud õigusaktidega	
Mikro-organismid	Piirväärtus
Coagulase positive staphylococci (S. aureus), cfu/g	< 100
B. cereus, cfu/g	<1000
Salmonella in 25 g	pole lubatud
L. monocytogenes in 25 g	pole lubatud

Muud toote ohutuse näitajad	
Pestitsiidid	Kontrollitud tarnijate tooraine-kontrollimata valmistootes
Toksiinid	
Rasked metallid	
Radioaktiivsed ained	
Mikrobioloogilised kriteeriumid	Kooskõlas importija riigi Leedu ja EL määratud
Metalliriski ennetamine	Metallidetektor / min $\Phi$ (mm): teras - 4, raud - 3, värviline - 3,5.


Info ioniseeritava kiirguse kasutamise kohta:	Ioniseeritavat kiirgust pole kasutatud.
---	---

GMO staatus:	+ / -		+ / -
Kaasatud potentsiaalne geneetiliselt muundatud organism	-	Kuidas on tagatud teave GMO sisalduse kohta?	Tooraine tarnija tõend
GMO labelling required (EU 1830/2003)	NA	Kuidas on tagatud, et GMO ei ületa seadusega kehtestatud norme?	Tooraine tarnija tõend

Muu info	+ / -		+ / -
Sobilik veganitele	-	Sobilik tsöökla dieediks	-
Sobilik ( lacto-ovo) veganitele	+	Halal	-
Sobilik lacto veganitele	-	Kosher	-
Sobilik ovo veganitele	-	Orgaaniline toode	-

Palmiõli sisaldus	+ / -
Toode sisaldab palmiõli ?	-
Kas toode sisaldab palmi pähkliuuma õli?	-
Kogus 100 g toote kohta	0

RSPO certified	+ / -
Book and Claim	-
Mass Balance	-
Segregated	+


Säilitamis- ja transportimistemperatuur	-18°C	Märgistamine ISO 780 alusel «Pakend. Märgistamine, mis viitab kauba käsitlemisviisile»	
Säilivusaeg märgitud temperatuuril	12 kuud		
Tähelepanu: Pärast sulatamist uuesti mitte külmutada!		Ettevaatust, mitte loopida.	

3. PAKEND					
<b>Sisemine pakend</b>		Papp alus	<b>Muu pakend: kast</b>		kasti kleebis (PAP 22)
<b>Kilekott (HDPE 2) (tk /kast)</b>	1		<b>Pakendmaterjali tüüp</b>		
Laius (mm):	400	-	Väline pikkus (mm):	395	200
Sügavus (mm):	150+150	-	Väline laius (mm):	294	100
Pikkus (mm):	700	-	Väline kõrgus (mm):	202	-
Kaal (g):	16.7	0	Värvus:	pruun	-
Küpsetusvorm (PAP 22): kaal (g):	1.06		Kaal (g):	293	2
<b>Markeering</b> (PAP22) kaal (g)	0		1 kasti netokaal (kg):	4.56	
<b>Reklaamkleeps</b> (PAP22) kaal (g)	0		1 kasti brutokaal (kg):	5.03	
Küpsetuspaber karbis (PAP22) (tk)	3				
Mõõtmed (mm):	400x300				
Kaal (g):	4.68				
<b>Paberikarbi vahetükk</b> (PAP 21) (tk.)	3				
Mõõtmed (mm):	285x390				
Kaal (g):	30				
<b>Pakend:</b>					
Kihtide kogus kastis:	4				
Toodete kogus ühel kihil (kastis):	12				
Toodete kogus kastis, tk.:	48				

Alus	EUR alus
Kastide arv kihis:	8
Kihte euroalusel:	9
Kokku kaste euroalusel:	72
Toodanguga aluse kõrgus (cm)	15+181,8
Toodanguga aluse kaal (kg)	387.0

Transportimise materialid	Tüüp
Pakkekile neto / 1 kast (g)	2.2
Pakkekile neto / 1 alus (g)	158
Aluse netokaal (kg)	25
Aluse etikett (2 ühikut) g	6
Kartingnurgad 4*[200x1600](g)	0

<b>Andmed jälgimiseks:</b>	Toote partinumbrit näitab "kõlblik kuni" kuupäev: päev / kuu / aasta
----------------------------	--

4. ETTEVALMISTUS KASUTAMISEKS / VALMISTOOTE SÄILITAMISTINGIMUSED					
Toote valmistamisjuhend	Temp. °C	Aeg (sek)	Aeg (min)	Mikrolain./W	Lisainformatsioon
<b>Meetod I</b>					
Sulatamine	toatemperatuur	-	60-70	-	
Küpsetamine konvektsioonahjus	170-180	-	17-20	-	
Aur	-	4-6	-	-	

<b>Serveeringu soovitused</b>
Pärast küpsetamist ei ole vaja küpsetusvormi eemaldada.

Säilitamistingimused ja toote kõlblikusaeg peale küpsetamist	Temp. °C	Tunde	Päevi	Küpsetatud toote kaal (g)	Nominal	Minimal
	Toatemperatuuril	16	NA		85.0	80.5
	6°C (maks)	NA	NA			

#### **5. ÜLEMINEKUPERIOODID**

Toodetel, mis on hangitud turule või markeeritud enne viimast muudatust, tehtud selles spetsifikatsioonis; info pakendil võib erineda antud andmetest, kuni neid tooteid jätkub.

#### **6. ÕIGUSLIK KINNIPIDAMISKORD**

Vastab Leedu ja Euroopa Liidu õigusnõuetele.

Valmistatakse kompanii standarditel.

Kriitilised kontrollpunktid kontrollitakse HACCP süsteemi vahenditega.