

TERMEN DE VALABILITATE SI CONDITII DE PASTRARE PRODUSE

CATEGORIE PRODUSE	TERMEN DE VALABILITATE	CONDITII DE PASTRARE
GRUPA 1 – Produse fabricate din aluat cu drojdie	7–30 zile	– Produse uscate: max. +20°C, spațiu uscat – Produse însirocate/umede: max. +5°C, refrigerat
GRUPA 2 – Fursecuri	4–15 zile	– max. +20°C, spațiu uscat – Produse cu cremă (minitarte): max. +5°C, refrigerat
GRUPA 3 – Blaturi / prăjituri / foi / eclere / rulade	4–10 zile	– Produse cu creme: max. +5°C, refrigerat – Produse uscate: max. +20°C, spațiu uscat
GRUPA 4 – Ciocolaterie	4–15 zile	– (+12–18°C, spațiu uscat, ferit de lumină) – Produse cu fructe: max. +5°C, refrigerat
GRUPA 5 – Înghețată	15–60 zile	– (-18°C, fără recongelare) – (-12°C la servire) – max. +5°C după scoatere
GRUPA 6-Salam de biscuiti	4 zile	-max. +5°C, refrigerat
GRUPA 7 – Produse din foietaj	4–10 zile	– Cu umplutură: max. +5°C, refrigerat – Uscate: max. +20°C, spațiu uscat
GRUPA 8 – Mousse	4 zile	+5°C, refrigerat
GRUPA 9 – Fructe cu coajă lemnoasă prăjite	30 zile	max. +20°C, spațiu uscat
GRUPA 10 – Colivă	4 zile	+5°C, refrigerat
GRUPA 11 – Dulcețuri	90 zile	– max. +20°C, spațiu uscat – după deschidere: max. +5°C, consum în 7 zile
GRUPA 12 – Elemente de decor (icing, vafe, figurine)	4–30 zile	– max. +20°C, spațiu uscat – vafele NU se refrigerază

TERMEN DE VALABILITATE SI CONDITII DE PASTRARE PRODUSE

GRUPA 1 – Produse fabricate din aluat cu drojdie: Cozonac artizanal cu maia; Cozonac cu stafide nucă și rahat; Cozonac de post cu nucă, stafide și rahat; Cozonac însiropat; Minisavarină; Turtă.

GRUPA 2 – Fursecuri: Cornulețe cu nucă; Biscuițe franțuzesc; Fursecuri cu stafide; Fursecuri umplute; Fursecuri cu ciocolată; Fursecuri cu rahat; Fursecuri Picotel; Minitarte cu beza; Minitarte cu ciocolată; Minitarte cu fructe; Nuci umplute.

GRUPA 3 – Blaturi, pandispan, prăjituri: Amandine; Tort Amandina; Belcolade; Tort Belcolade; Brioșe; Cataif; Tort Cataif cu mere; Chec; Crackers cu mere; Cremsnit; Cremsnit Ana; Tort Cremsnit; Diplomat; Tort Diplomat; Ecler; Ecler Ana; Excelent; Extasy; Tort Extasy; Felie lapte; Irish Coffee; Blat cacao; Kinder; Tort Kinder; Macarons; Macarons cu fructe; Macarons festiv; Merengue cu ciocolată; Miniemandine; Miniprajituri; Minieclere; Minichoux; Minipavlova; Pavlova; Tort Pavlova; Ora 12; Oreo; Tort Oreo; Pandispan cu fructe; Prajitură cu vișine; Prajitură de post cu fructe; Pricomigdale; Rulada Pavlova; Ruladă; Savarina; Savoarea fructelor; Tort Savoarea fructelor; Sospiretto; Stracciatella; Tort Stracciatella; Tartă cu beza; Tartă cu fructe; Tiramisu la pahar; Tort cu banane și alune de pădure; Tort ciocolată; Tort de post cu fructe; Tort Gateaux-Mouche; Tort Macarons cu fructe; Tort Profiterol; Tort Red Velvet; Tort cu zmeură și lămâie; Tortul casei; Tortul casei cu căpșuni

GRUPA 4 – Ciocolaterie: Bomboane ciocolată triplu sec; Bomboane cu vișine; Căpșuni trase în ciocolată; Cescuțe cu ganaj; Ciocolată de casă; Lolipops; Prune glasate; Specialități ciocolată; Vișine în ciocolată

GRUPA 5 – Înghețată: Burger înghețată; Înghețată cu alune; Înghețată caramel sărat; Înghețată de ciocolată; Înghețată de ciocolată cu lapte; Înghețată cu zmeură; Înghețată de casă caramel sărat; Înghețată de casă cu ciocolată; Înghețată de casă cu fistic; Înghețată de casă mango și fructul pasiunii; Înghețată de casă cu nuci caramelizate; Înghețată de casă cu vanilie; Înghețată de casă zmeură cu miere; Înghețată de struguri; Înghețată fistic; Înghețată Kinder Bueno; Înghețată lămâie; Înghețată mango și fructul pasiunii; Înghețată mentă; Înghețată pepene galben; Înghețată soft vanilie; Înghețată vanilie

GRUPA 6 – Salam de biscuiți: Salam de biscuiți

GRUPA 7 – Produse din foietaj: Covrigei aperitiv; Plăcintă cu brânză dulce; Plăcintă cu mere; Plăcintă shodou; Aluat grecesc; Minipateuri cu brânză; Minipateuri cu carne; Minipateuri cu dovleac; Minipateuri cu mere; Pateuri cu brânză sărată; Saleuri cu cașcaval; Saleuri cu unt; Sărățele cu chimen

GRUPA 8 – Mousse: After Eight; Tort After Eight; Arancia; Tort Arancia; Diplomatico; Tort Diplomatico; Dulcineea; Tort Dulcineea Silhouette; Prajitură fistic; Fragola; Tort Fragola; Jack Daniels; Tort Jack Daniels; Josephine; Tort Josephine; Le Mans; Tort Le Mans; Le Passion; Mascota; Minimousse; Minimousse fructe la pahar; Mousse ciocolată; Mousse fructe de pădure; Mousse mango; Mousse zmeură; Prajitură de post portocale; Snickers; Tort Snickers; Tort de post portocale; Tort fistic; Tort mousse ciocolată; Tort mousse cafea; Tort mousse fructe; Tort mousse mango; Tort mousse zmeură; Trilogie; Tort Trilogie; Trilogie Silhouette; Tort Trilogie Silhouette; Trufa; Tort Trufa

TERMEN DE VALABILITATE SI CONDITII DE PASTRARE PRODUSE

GRUPA 8 A- Creme/Paste tartinabile- Crema de fistic; Pasta de fistic.

GRUPA 9 – Fructe cu coajă lemnoasă prăjite: Alune

GRUPA 10 – Colivă: Colivă

GRUPA 11 – Dulcețuri: Dulceață de mure; Dulceață de portocale

GRUPA 12 – Elemente de decor: Figurină față umană; Figurine icing; Papirus; Vafă decor

❁ **Procesul tehnologic de obtinere a produsului a implicat stocarea termica (-20°C).**

1. Produsele SUNT realizate intr-o unitate care utilizeaza ingrediente cu alergeni: CEREALE CARE CONTIN GLUTEN, OU, ARAHIDE, SOIA, PRODUSE LACTATE, FRUCTE NUCIFERE, SUSAN, SULFITI.

2. Ingredientele SUNT alese si verificate cu grija; cu toate acestea, produsele cu NUCA si fructe cu samburi pot contine accidental fragmente de coja lemnoasa sau samburi.

3. Produsele cu glazura decor contin coloranti care pot afecta negativ activitatea si atentia copiilor.

4. Figurinele care decoreaza produsele pot contine parti necomestibile (elemente de sustinere din carton, lemn, metal s.a.).