



ADETIN CC DISTRIBUTION
PARTENERUL TĂU ÎN EXCELENȚĂ

FIȘĂ TEHNICĂ – PANKO PREMIUM XXL

1. Informații generale

- **Denumire produs:** Panko Premium XXL
- **Categorie:** Pesmet japonez
- **Producător:** Brand Food Zrt., Ungaria
- **Data emiterii specificației:** 05.01.2026
- **Coduri EAN:** 5999885491209, 5999885491247, 5999885491605, 5999885491957

2. Descriere produs

Panko Premium XXL este un pesmet japonez de înaltă calitate, caracterizat prin fulgi mari și aerati, care oferă preparatelor o crustă extrem de crocantă și aurie. Este ideal pentru aplicații profesionale în sectorul HoReCa și pentru uz casnic premium.

3. Ingrediente

- Făină de grâu nealbită: 94–96%
- Zahăr: <1%
- Sare: <2%
- Drojdie: <2%
- Ulei de cocos nehidrogenat: <1%

Alergeni: Conține gluten.

4. Valori nutriționale (per 100 g)

Parametru	Valoare
Energie	1579 kJ / 372 kcal
Proteine	15 g
Carbohidrați	73 g

Parametru	Valoare
din care zaharuri	5,5 g
Fibre	3,5 g
Grăsimi	1,6 g
din care acizi grași saturați	0,7 g
Sare	0,55 g

5. Caracteristici senzoriale

- **Aspect:** Fulgii mari, neregulați
 - **Culoare:** Alb-crem
 - **Miros:** Neutru
 - **Gust:** Curat, specific produselor de panificație
-

6. Caracteristici fizice

- **Densitate aparentă:** 320–340 g/l

Granulație:

Dimensiune particule Procent

< 1000 μm	0–5%
4000 μm	35–40%
6000 μm	31–35%
7000 μm	15–19%
9000 μm	10–14%

7. Parametri microbiologici

Parametru	Limita maximă
Număr total de germeni	≤ 1.000 ufc/g
Enterobacterii	$\leq 5 \times 10^2$ ufc/g
Drojii	≤ 10 ufc/g
Mucegaiuri	≤ 10 ufc/g
Stafilococi coagulazo-pozitivi	Absenți
Salmonella	Absentă în 25 g
E. coli	Absentă

8. Conformitate și siguranță

- Fără organisme modificate genetic (Non-GMO)
- Fără aditivi (E-uri)
- Neiradiat și fără nanotehnologie
- Conform legislației Uniunii Europene privind siguranța alimentară

9. Depozitare și termen de valabilitate

- **Condiții de depozitare:** A se păstra la loc uscat și răcoros
- **Termen de valabilitate:** 365 zile
- **Termen minim la livrare:** 345 zile
- **După deschidere:** A se consuma în maximum 30 de zile

10. Aplicații culinare

- Carne de pui crispy
- Schnitzel și tonkatsu
- Fructe de mare
- Cașcaval pane
- Crochete și nuggets
- Preparare la friteuză sau cuptor

11. Avantaje competitive

- Granulație XXL pentru extra-crocant
- Absorbție redusă de ulei
- Culoare aurie uniformă
- Ingrediente simple și naturale
- Ideal pentru HoReCa și retail premium