

## Documentație tehnică pentru produsul consacrat „ Franzelă București”

### 1. Numele produsului: Franzelă București

### 2. Descrierea materiilor prime și auxiliare folosite

Produsul “Franzelă București” este un produs de franzelărie cu alte adaosuri ( grupa C) obținut prin coacerea aluatului preparat din făină albă de grâu, drojdie, sare și apă potabilă, cu sau fără adaosuri de alte materiale ca: zahăr, ulei, margarină, lapte, ouă, diamant, etc.

Produsele de franzelărie se fabrică după procedeele tehnologice și rețetele aprobate, cu respectarea dispozițiilor legale sanitare.

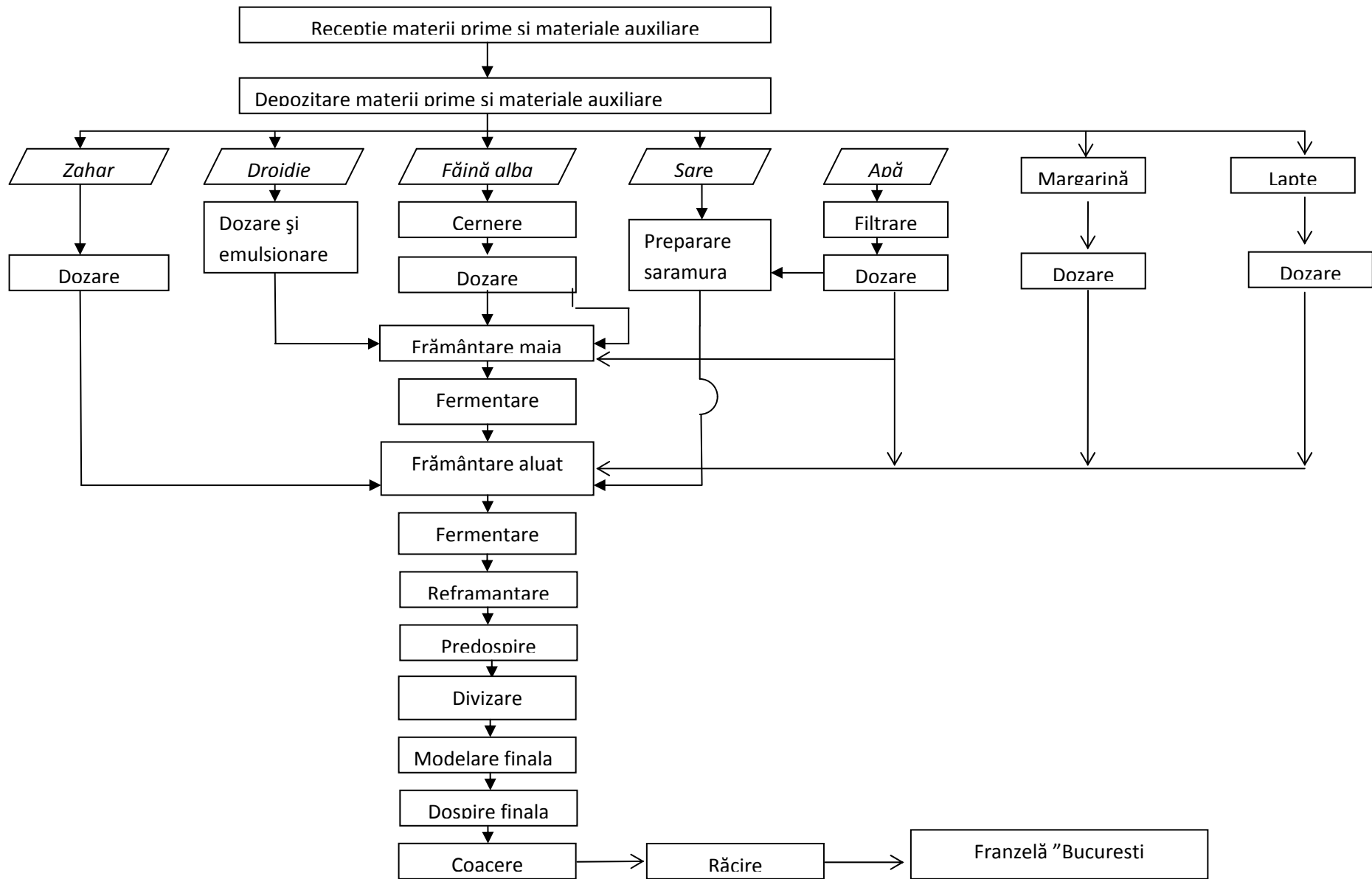
Materiile prime și auxiliare folosite la fabricarea produselor de franzelărie, trebuie să corespundă dispozițiilor legale sanitare, standardelor de stat, sau în lipsa acestora, normelor interne și sunt: făină albă, drojdie, sare, zahăr, margarină, lapte.

Produsele de franzelărie se pot fabrica în diferite forme și greutateți.

### 3. Rețeta consacrată

Materii prime si auxiliare	Cantități pentru o șarjă de 100kg făină (minimum 125 kg produs de 0,400 kg)			Cantități pentru 100kg produs
	Total	Din care la :		
		Maia	aluat	
Făină albă de grâu, kg	100,00	50,0	50,0	80
Drojdie comprimată, kg	1,9	1,9	-	1,5
Sare, kg	1,2	-	1,2	1,0
Zahăr, kg	0,8	-	0,8	0,6
Margarină, kg	2,5	-	2,5	2,0
Lapte, l	25	-	25	20
Apă, l	28	23	5	22

#### 4.Schema tehnologică fabricare Franzelă "Bucuresti"



## **5. Descrierea procesului tehnologic**

### **5.1. Recepție materii prime și auxiliare**

Se realizează numai pe baza certificatului de calitate sau a declarației de conformitate; acestea trebuie să conțină date complete privind: denumirea produsului, firma producătoare, lot, cantitate, termen de valabilitate, condiții de depozitare, caracteristici fizico – chimice și organoleptice, caracteristici microbiologice, conținut de micotoxine, metale grele, statut OMG.

### **5.2. Pregătire materii prime și auxiliare**

Pregătire făină- se cerne făina ( nu se admite utilizarea făinii necernute în procesul tehnologic) și se dozează conform rețetei utilizând cântarul verificat metrologic.

Pregătire drojdie - se cântărește cantitatea de drojdie menționată în rețeta și se suspensionează în apă caldă la temperatura de 30 °C.

Pregătire sare- se cântărește cantitatea de sare menționată în rețetă instrucțiunea tehnologică specifică fiecărui produs, se dizolvă cantitatea de sare în apă, iar soluția salină obținută se filtrează.

Celelalte materii auxiliare se cântăresc conform datelor din rețetă.

### **5.3. Frământarea**

Se introduc în cuva malaxorului materiile prime și auxiliare, conform rețetei.

Frământarea maia se realizează cu ajutorul malaxorului astfel:

- între 7-8 minute în funcție de tipul malaxorului și calitatea făinii.

Frământarea aluatului se realizează cu ajutorul malaxorului astfel:

- Treapta I – 4-5 minute în funcție de tipul malaxorului și calitatea făinii.
- Treapta II – 8-9 minute în funcție de tipul malaxorului și calitatea făinii.

### **5.4. Fermentarea**

Durata totală a fermentării este de 185-220 minute; se realizează în cuva malaxorului, iar după aproximativ 15 și respective 30 minute de fermentație, în funcție de calitatea făinii se realizează câte o refrământare de 1 minut.

### **5.5. Divizare. Premodelare**

Aluatul care a ajuns la o aciditate de aproximativ 2-2,5 grade se divizează ( mecanic sau manual în funcție de dotări) la o cantitate stabilită în funcție de greutatea produsului finit și suferă o premodelare (rotund)

### **5.6. Predospire**

Bucățile de aluat divizate sunt predospite 5-10 minute în funcție de dotările existente.

### **5.7. Modelare finală**

Bucățile de aluat divizate sunt modelate lung (56-60 cm) și se crestează în 9 sau zece puncte în funcție de forma și greutatea produsului finit ce urmează a se fabrica.

**5.8. Dospirea finală** – se realizează în dospitoare cu temperatura controlată și durează în funcție de calitatea făinii între 35-40 minute la 35-40 ° C și umiditate relativă a aerului de 75%.

**5.9. Coacerea** se realizează în funcție de tipul de cuptor din dotare și de greutatea produsului la o temperatură de 250...260 ° C.

Regimul tehnologic	Cantități pentru o șarjă de 100kg făină (minimum 125 kg produs de 0,400 kg)		Cantități pentru 100kg produs	
	Total	Din care la :		
		Maia		aluat
Pregătire				
Durata frământării, min	19-22	7-8	12-14, în funcție de tipul malaxorului și calitatea făinii	
Durata fermentației, min	185-220	150-180	35-40	
Durata refrământării, min, aproximativ	1-2	-	1-2, în funcție de calitatea aluatului, după 15 respectiv 30 de minute de fermentație	
Aciditatea, grade	-	2,5-3	2-2,5	
Durata dospirii finale, min	35-40	-	35-40, în mediu cu temperaturi de 35...40 grade C	
Aciditatea bucăților de aluat, grade	-	-	3-3,5	
Durata coacerii : - în cuptor de cărămidă, min - în cuptor damf sau meccanic, min Temperatura de coacere, grade C	25-30  20-25  250...260			

## 6. Descrierea indicatorilor de calitate:

- **Proprietăți organoleptice**

Caracteristici	Sortul de produs
	Franzelă București
Aspect	- produse cu formă, bine conturată, neturtite, nerupte, nedeformate, fără urme de funingine sau de cenușă
Coajă :	
- Suprafață	- Lucioasă, netedă, nu se admit crăpături, nu se admit lipituri sau părți murdare.
- Culoare	- rumenă, galbenă aurie pînă la brună, uniformă, nu se admite colorația prea deschisă sau brun închisă, datorită arderii
Miez :	
- Aspect	- masă uniformă, caracteristică produselor bine crescute și coapte, poros, fără goluri, fără cocoloașe, fără urme de făină nefrământată sau corpuri străine;
- consistență	- elastică, la apăsare ușoară să revină imedial la starea inițială, nelipicios, neumed la pipăit și nesfărîmicios.
- culoare	- alb-gălbuie
- aromă	- plăcută, caracteristică adaosurilor întrebuintate

- gust	-plăcut, caracteristic unui produs bine copt , potrivit de sărat,fără gust acru, amar sau alt gust neplăcut , fără scrișnet în dinți datorită impurităților minerale, (nisip,pământ etc) .
--------	--

- **Proprietăți fizico-chimice**

Sortul de paine	Umiditate % max	Aciditate grade max	Grasime totala raportata la substanta uscata % min	Zahar total raportat la substanta uscata % min
- Franzelă București	40	3	-	-

- **Proprietățile microbiologice** sunt impuse prin legislația europeană și națională în vigoare. Analiza produselor se va face după metode de referință acreditate.

## 7. Elemente specifice privind ambalarea și etichetarea produsului alimentar.

Produsul “Franzela Bucuresti” obtinut conform retetei consacrate trebuie să respecte reglementarile legale în vigoare privind ambalarea si etichetarea prevazute de legislația europeană și națională în vigoare.

## 8. Condiții de depozitare și transport.

Produsul “Franzela Bucuresti”, obtinut conform retetei consacrate, trebuie sa respecte reglementările legale în vigoare privind depozitarea si transportul, prevăzute de legislația europeană și națională în vigoare.

## 9. Proceduri și metode de control.

Se vor implementa procedurile și metodele de control impuse prin legislația europeană și națională în vigoare.

În conformitate cu Ordinul nr. 394/2014 privind atestarea produselor alimentare obținute conform rețetelor consacrate românești, operatorul economic are obligația să încheie contract de prestări servicii cu un laborator autorizat, de terță parte, unde va efectua periodic (conform specificației tehnice de produs), analize organoleptice, fizico-chimice, microbiologice și în caz de litigiu sau la nevoie se vor determina și alți parametri suplimentari.