

ET Sp. z o.o.
44-100 Gliwice, Ul. Okrężna 8
Tel/fax (32) 231 20 88

Smak i Tradycja

OPIS PRODUKTU

SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO

Wydanie: 5

Data wydania 10.10.2013

Data aktualizacji 19.01.2015

Numer dokumentu: HACCP-D-05


Imię i Nazwisko:

Podpis:

Opracowała: Wioleta Tokarczyk

Zatwierdziła: Iwona Ihnátová

1.	Nazwa produktu	„SUPER CIASTO KOKOSOWE” 100% KONCENTRAT CIASTA KOKOSOWEGO W PROSZKU																		
2.	Przeznaczenie konsumenckie	Produkt gotowy do spożycia po uprzednim przygotowaniu wg receptury podanej na etykiecie. Produkt przeznaczony jest do stosowania w cukierniach i piekarniach. Nie może być wprowadzony do obrotu detalicznego.																		
3.	Cechy sensoryczne	Produkt sypki, z widocznymi wiórkami kokosu dopuszcza się lekkie zbrylenia, łatwo rozsypujące się pod naciskiem. Zapach - swoisty dla zastosowanych surowców, niedopuszczalne zapachy obce.																		
4.	Składniki i informacja dla alergików	Cukier, mąka pszenna , kokos (16%), skrobia pszenna , skrobia modyfikowana, substancje spulchniające: E 450(i), E 500(ii); emulgator – E 471, serwatka w proszku (z mleka), aromaty, sól, substancja zagęszczająca – guma ksantanowa. Może zawierać śladowe ilości: jaj, soi, nasion sezamu, orzechów i orzeszków ziemnych.																		
5.	Wartość odżywcza w 100g produktu (może ulec zmianie ze względu na naturalne wahania właściwości surowców)	<table border="1"><tr><td>Wartość energetyczna (energia)</td><td>1731 kJ/ 413 kcal</td></tr><tr><td>Tłuszcz</td><td>12 g</td></tr><tr><td> w tym</td><td></td></tr><tr><td>- kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone)</td><td>10 g</td></tr><tr><td>Węglowodany</td><td>73 g</td></tr><tr><td> w tym</td><td></td></tr><tr><td>- cukry</td><td>38 g</td></tr><tr><td>Białko</td><td>4,5 g</td></tr><tr><td>Sól</td><td>0,24 g</td></tr></table>	Wartość energetyczna (energia)	1731 kJ/ 413 kcal	Tłuszcz	12 g	w tym		- kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone)	10 g	Węglowodany	73 g	w tym		- cukry	38 g	Białko	4,5 g	Sól	0,24 g
Wartość energetyczna (energia)	1731 kJ/ 413 kcal																			
Tłuszcz	12 g																			
w tym																				
- kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone)	10 g																			
Węglowodany	73 g																			
w tym																				
- cukry	38 g																			
Białko	4,5 g																			
Sól	0,24 g																			
6.	Cechy mikrobiologiczne	<ul style="list-style-type: none">- Listeria monocytogenes - n = 5, c = 0, m/M = 100 jtk/g- Enterobacteriaceae - n=5, c=2, m=10 jtk/g, M=100 jtk/g- Salmonella - nb w 25 g- Ochrotoksyna A - 3,0 µg/kg- Aflatoksyny B1 - 2,0 µg/kg- Suma B1, B2, G1, G2 - 4,0 µg/kg- Deoksyniwalenol – 750 µg/kg- Zearalenon – 75 µg/kg <p>n – liczba próbek badanej partii, c – liczba próbek z partii dających wynik między „m” i „M”, m – wartość, poniżej której wszystkie wyniki są zadowalające, M – wartość progowa, powyżej której wyniki są dyskwalifikujące, jtk – jednostki tworzące kolonie.</p>																		

ET Sp. z o.o. 44-100 Gliwice, Ul. Okrężna 8 Tel/fax (32) 231 20 88 	OPIS PRODUKTU SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO		Data wydania	10.10.2013
			Data aktualizacji	19.01.2015
	Wydanie: 5		Numer dokumentu:	HACCP-D-05
	<i>Imię i Nazwisko:</i>		<i>Podpis:</i>	
<i>Opracowała:</i>	Wioleta Tokarczyk			
<i>Zatwierdziła:</i>	Iwona Ihnátová			

7.	Cechy fizyko-chemiczne	<ul style="list-style-type: none"> - Zawartość wody - nie więcej niż 8% - Obecność zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych - niedopuszczalna - Obecność szkodników i ich pozostałości - niedopuszczalna - Metale ciężkie – Pb - 0,2 mg/kg i Cd - 0,2 mg/kg 								
8.	Masa netto	10 kg / 25 kg								
9.	Trwałość	10 miesięcy od daty produkcji oryginalnie zapakowane.								
10.	Warunki przechowywania	Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu; w temperaturze nie większej niż 24°C i wilgotności względnej powietrza nie większej niż 75%.								
11.	Materiał opakowaniowy	<p>Opakowanie przeznaczone do kontaktu z żywnością – zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia WE 1935/2004, 10/2011.</p> <p>Opakowania jednostkowe- worki trójwarstwowe, wewnątrz nie bielone, pokryte polietylenem. Opakowanie transportowe – paleta euro (120 x 80 cm) ilość 750 kg Ilość warstw na palecie: worki a'10 - 10 warstw, worki a'25 - 8 warstw + folia stretch.</p>								
12.	Akty prawne/normy zgodne z wymaganiami	<p>Rozporządzenia Komisji (WE) NR 1881/2006 z dnia 19.12.2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (z późn. zm.),</p> <p>Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (z późn. zm.),</p> <p>Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych Dz.U. z 2007 nr 137 poz. 966,</p> <p>Ustawą z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych.</p>								
13.	Receptura	<p><u>Receptura podstawowa: 60 na 20 cm</u></p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 80%;">Koncentrat ciasta kokosowego</td> <td style="text-align: right;">1000 g</td> </tr> <tr> <td>Jaja świeże</td> <td style="text-align: right;">400 g</td> </tr> <tr> <td>Olej</td> <td style="text-align: right;">300 g</td> </tr> <tr> <td>Woda</td> <td style="text-align: right;">200 g</td> </tr> </table> <p><u>Sposób użycia:</u> Wszystkie składniki wymieszać w maszynie cukierniczej (wolne obroty – 3 min.). Ciasto wylać na blachę. Wypiekać w temperaturze ok. 180°C przez około 40 min.</p>	Koncentrat ciasta kokosowego	1000 g	Jaja świeże	400 g	Olej	300 g	Woda	200 g
Koncentrat ciasta kokosowego	1000 g									
Jaja świeże	400 g									
Olej	300 g									
Woda	200 g									