

ET Sp. z o.o. 44-100 Gliwice, Ul. Okrężna 8 Tel/ fax (32) 231 20 88 	OPIS PRODUKTU		Date wydania	14.10.2014
	SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO		Date aktualizacji	22.01.2015
	Wydanie: 2		Numer dokumentu:	HACCP-D-05
	<i>Imię i Nazwisko:</i>		<i>Podpis:</i>	
<i>Opracowała:</i>	Wioleta Tokarczyk			
<i>Zatwierdziła:</i>	Iwona Ihnátová			

1.	Nazwa produktu	PĄCZMIX 10% koncentrat ciasta w proszku																			
2.	Przeznaczenie konsumenckie	Produkt przeznaczony do produkcji pieczywa. Nie nadaje się do bezpośredniego spożycia. Skierowany jest do stosowania w piekarniach i cukierniach. Nie może być wprowadzony do obrotu detalicznego.																			
3.	Cechy sensoryczne	Sypka drobnoziarnista mieszanina mąki z ziarnami i nasionami. Barwa swoista dla użytych składników, niejednorodna. Zapach i smak charakterystyczny dla użytych surowców.																			
4.	Składniki i informacja dla alergików	Cukier, lecytyna sojowa – emulgator, sól, serwatka w proszku (z mleka), białko jaja kurzego w proszku, glukoza, mąka pszenna , regulator kwasowości - kwas cytrynowy, emulgatory: E 471, E 472e; skrobia pszenna , aromat, środek do przetwarzania mąki – kwas L-askorbinowy, enzymy (zawierają gluten). Może zawierać śladowe ilości: 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>1602 kJ/ 382 kcal</td> </tr> <tr> <td>Tłuszcz</td> <td>9,4 g</td> </tr> <tr> <td> w tym</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone)</td> <td>5,0 g</td> </tr> <tr> <td>Węglowodany</td> <td>63 g</td> </tr> <tr> <td> w tym</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- cukry</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Białko</td> <td>11 g</td> </tr> <tr> <td>Sól</td> <td>11,3 g</td> </tr> </table>		Wartość energetyczna (energia)	1602 kJ/ 382 kcal	Tłuszcz	9,4 g	w tym		- kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone)	5,0 g	Węglowodany	63 g	w tym		- cukry	50 g	Białko	11 g	Sól	11,3 g
Wartość energetyczna (energia)	1602 kJ/ 382 kcal																				
Tłuszcz	9,4 g																				
w tym																					
- kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone)	5,0 g																				
Węglowodany	63 g																				
w tym																					
- cukry	50 g																				
Białko	11 g																				
Sól	11,3 g																				
6.	Cechy fizyko-chemiczne	<ul style="list-style-type: none"> - Zawartość wody - nie więcej niż 15% - 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 																			
7.	Cechy mikrobiologiczne	<ul style="list-style-type: none"> - Ochratoksyna 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 																			
8.	Masa netto	10 kg / 25 kg																			

ET Sp. z o.o. 44-100 Gliwice, Ul. Okrężna 8 Tel/ fax (32) 231 20 88 	OPIS PRODUKTU		Data wydania	14.10.2014
	SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO		Data aktualizacji	22.01.2015
	Wydanie: 2		Numer dokumentu:	HACCP-D-05
	<i>Imię i Nazwisko:</i>		<i>Podpis:</i>	
<i>Opracowała:</i>	Wioleta Tokarczyk			
<i>Zatwierdziła:</i>	Iwona Ihnátová			

9.	Trwałość	8 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	Opakowanie przeznaczone do kontaktu z żywnością – zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia WE 1935/2004, 10/2011. 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.																								
12.	Akty prawne/normy zgodne z wymaganiami	Rozporządzenia Komisji (WE) NR 1881/2006 z dnia 19.12.2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (z późn. zm.), 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.), 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, Ustawą z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych.																								
13.	Receptura	<p>RECEPTURA PODSTAWOWA:</p> <table border="0"> <tr><td>PAČZMIX</td><td>1 kg</td></tr> <tr><td>Mąka pszenna</td><td>10 kg</td></tr> <tr><td>Jaja</td><td>2,1 kg</td></tr> <tr><td>Margaryna</td><td>2,2 kg</td></tr> <tr><td>Drożdże</td><td>0,6 kg</td></tr> <tr><td>Woda</td><td>2,0-2,2 kg</td></tr> </table> <p>SPOSÓB UŻYCIA: Wszystkie składniki umieścić w dzieży i sporządzić ciasto. Pozostawić do wstępnej fermentacji. Przebić i podzielić ciasto (presa 1600 g) czas odpoczynku presy ok. 10 minut. Prese podzielić i uformować pączki, spłaszczyć, garować przez ok. 45-50 minut. Następnie wyjąć pączki z garowni na ok. 10 minut przed smaženiem w celu zeskorowania. Smażyć w temperaturze 170-180°C.</p> <p>Pozostałe fazy produkcji modyfikować z uwzględnieniem warunków panujących w zakładzie.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr style="background-color: #92d050;"> <th>Parametry procesu</th> <th>Czas</th> <th>Temperatura</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mieszanie w zależności od maszyny</td> <td>10 min.</td> <td>26-28°C</td> </tr> <tr> <td>Fermentacja wstępna/końcowa</td> <td>20 / 45-50 min.</td> <td>35°C</td> </tr> <tr> <td>Smaženie w głębokim tłuszczu</td> <td>Ok. 4 – 6 min.</td> <td>170-180°C</td> </tr> </tbody> </table>	PAČZMIX	1 kg	Mąka pszenna	10 kg	Jaja	2,1 kg	Margaryna	2,2 kg	Drożdże	0,6 kg	Woda	2,0-2,2 kg	Parametry procesu	Czas	Temperatura	Mieszanie w zależności od maszyny	10 min.	26-28°C	Fermentacja wstępna/końcowa	20 / 45-50 min.	35°C	Smaženie w głębokim tłuszczu	Ok. 4 – 6 min.	170-180°C
PAČZMIX	1 kg																									
Mąka pszenna	10 kg																									
Jaja	2,1 kg																									
Margaryna	2,2 kg																									
Drożdże	0,6 kg																									
Woda	2,0-2,2 kg																									
Parametry procesu	Czas	Temperatura																								
Mieszanie w zależności od maszyny	10 min.	26-28°C																								
Fermentacja wstępna/końcowa	20 / 45-50 min.	35°C																								
Smaženie w głębokim tłuszczu	Ok. 4 – 6 min.	170-180°C																								