

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: 3


Data wydania 15.01.2014

Data aktualizacji 04.08.2014

Numer dokumentu: HACCP-D-05

	<i>Imię i Nazwisko:</i>	<i>Podpis:</i>
Opracowała:	Wioleta Tokarczyk	
Zatwierdziła:	Iwona Ihnátová	

1.	Nazwa produktu	„SUPER BEZA” 100% MIESZANKA CUKIERNICZA 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, dopuszcza się lekkie zbrylenia, łatwo rozsypujące się pod naciskiem. Zapach-swoisty dla zastosowanych surowców, niedopuszczalne zapachy obce.												
4.	Składniki i informacja dla alergików	Cukier, białko jaja kurzego w proszku, substancja przeciwzbrylająca - węglan wapnia, regulator kwasowości - kwas cytrynowy, stabilizator – cytrynian trietylowy. Może zawierać śladowe ilości: mleka, soi, glutenu, nasion sezamu, orzechów i orzeszków ziemnych.												
5.	Wartość odżywcza w 100g koncentratu (może ulec zmianie ze względu na naturalne wahania właściwości surowców)	<table border="1"><tr><td>Wartość energetyczna (energia)</td><td>1679 kJ/ 401 kcal</td></tr><tr><td>Węglowodany</td><td>93 g</td></tr><tr><td> w tym</td><td></td></tr><tr><td> - cukry</td><td>93g</td></tr><tr><td>Białko</td><td>5,7 g</td></tr><tr><td>Sól</td><td>0,2 g</td></tr></table> Zawiera znikome ilości tłuszczów i kwasów tłuszczowych nasyconych (kwasów nasyconych).	Wartość energetyczna (energia)	1679 kJ/ 401 kcal	Węglowodany	93 g	w tym		- cukry	93g	Białko	5,7 g	Sól	0,2 g
Wartość energetyczna (energia)	1679 kJ/ 401 kcal													
Węglowodany	93 g													
w tym														
- cukry	93g													
Białko	5,7 g													
Sól	0,2 g													
6.	Cechy mikrobiologiczne	- Listeria monocytogenes - n = 5, c = 0, m/M = 100 jtk / g - Salmonella - n = 5, c = 0, m/M = nieobecne w 25 g - Enterobacteriaceae - n = 5, c = 0, m/M = 10 jtk / g - Gronkowce koagulazo – dodatnie - n = 5, c = 2, m/M = 10 jtk / 100 jtk												
7.	Cechy fizyko-chemiczne	- 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 - 0,01 mg/kg												
8.	Masa netto	10 kg / 25 kg												
9.	Trwałość	12 miesięcy od daty produkcji oryginalnie zapakowane.												

ET Sp. z o.o. 44-100 Gliwice, Ul. Okrężna 8 Tel/fax (32) 231 20 88 	OPIS PRODUKTU		Data wydania	15.01.2014
	SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO		Data aktualizacji	04.08.2014
	Wydanie: 3		Numer dokumentu:	HACCP-D-05
	<i>Imię i Nazwisko:</i>		<i>Podpis:</i>	
<i>Opracowała:</i>	Wioleta Tokarczyk			
<i>Zatwierdziła:</i>	Iwona Ihnátová			

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 z wkładką foliową. 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 Komisji (WE) NR 2073/2005 z dnia.15.11.2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków 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>RECEPTURA PODSTAWOWA</p> <p>SUPER BEZA - 1000 g WODA - 420 g</p> <p>Sposób użycia: Wszystkie składniki masy ubić na sztywną pianę za pomocą trzepaczki różgowej na wysokich obrotach. Czas ubijania ok. 8 minut.</p> <p>Masę szprycować i piec w temperaturze ok. 90°C przez ok. 3h w zależności od wielkości wyrobu. Masę bezową można również nakładać na wyroby cukiernicze, a następnie opalać palnikiem.</p>