


ET Sp. z o.o. 44-100 Gliwice, Ul. Okrężna 8 Tel/fax (32) 231 20 88 	<b>OPIS PRODUKTU</b>		Data wydania	28.02.2014
	<b>SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO</b>		Data aktualizacji	01.12.2014
	Wydanie: 2		Numer dokumentu:	HACCP-D-05
	<i>Imię i Nazwisko:</i>		<i>Podpis:</i>	
<i>Opracowała:</i>	Iwona Ihnátová			
<i>Zatwierdziła:</i>	Wioleta Tokarczyk			

1.	<b>Nazwa produktu</b>	<b>„BAMBO” CIASTO O SMAKU CZEKOLADOWYM</b> 100% KONCENTRAT W PROSZKU																			
2.	<b>Przeznaczenie konsumenckie</b>	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.	<b>Cechy sensoryczne</b>	Produkt sypki, dopuszcza się lekkie zbrylenia, łatwo rozsypujące się pod naciskiem. Zapach - swoisty dla zastosowanych surowców, niedopuszczalne zapachy obce.																			
4.	<b>Składniki i informacja dla alergików</b>	Mąka <b>pszenna</b> , cukier, skrobia modyfikowana, kakao, preparat emulgujący (skrobia, E 475, E 471); substancje spulchniające: E 500(ii), E 450(i); barwnik - karmel amoniakalny, aromat, sól.  Może zawierać śladowe ilości: <b>soi, mleka, jaj, nasion sezamu, orzechów i orzeszków ziemnych.</b>																			
5.	<b>Wartość odżywcza w 100g produktu (może ulec zmianie ze względu na naturalne wahania właściwości surowców)</b>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>Wartość energetyczna (energia)</td> <td>1553 kJ/ 371kcal</td> </tr> <tr> <td>Tłuszcz</td> <td>1,8 g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">w tym</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone)</td> <td>1,0 g</td> </tr> <tr> <td>Węglowodany</td> <td>82 g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">w tym</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- cukry</td> <td>40 g</td> </tr> <tr> <td>Białko</td> <td>5,9 g</td> </tr> <tr> <td>Sól</td> <td>0,21 g</td> </tr> </table>		Wartość energetyczna (energia)	1553 kJ/ 371kcal	Tłuszcz	1,8 g	w tym		- kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone)	1,0 g	Węglowodany	82 g	w tym		- cukry	40 g	Białko	5,9 g	Sól	0,21 g
Wartość energetyczna (energia)	1553 kJ/ 371kcal																				
Tłuszcz	1,8 g																				
w tym																					
- kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone)	1,0 g																				
Węglowodany	82 g																				
w tym																					
- cukry	40 g																				
Białko	5,9 g																				
Sól	0,21 g																				
6.	<b>Cechy mikrobiologiczne</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ochratoksyna A - 3,0 µg/kg</li> <li>- Aflatoksyny B1 - 2,0 µg/kg</li> <li>- Suma B1, B2, G1, G2 - 4,0 µg/kg</li> <li>- Deoksyniwalenol – 750 µg/kg</li> <li>- Zearalenon – 75 µg/kg</li> </ul>																			
7.	<b>Cechy fizykochemiczne</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zawartość wody - nie więcej niż 8%</li> <li>- Obecność zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych - niedopuszczalna</li> <li>- Obecność szkodników i ich pozostałości - niedopuszczalna</li> <li>- Metale ciężkie – Pb - 0,2 mg/kg i Cd - 0,2 mg/kg</li> </ul>																			
8.	<b>Masa netto</b>	10 kg / 25 kg																			

ET Sp. z o.o. 44-100 Gliwice, Ul. Okrężna 8 Tel/fax (32) 231 20 88 	<b>OPIS PRODUKTU</b> <b>SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO</b>		Data wydania	28.02.2014
			Data aktualizacji	01.12.2014
	Wydanie: 2		Numer dokumentu:	HACCP-D-05
	<i>Imię i Nazwisko:</i>		<i>Podpis:</i>	
Opracowała:	Iwona Ihnátová			
Zatwierdziła:	Wioleta Tokarczyk			

9.	<b>Trwałość</b>	12 miesięcy od daty produkcji oryginalnie zapakowane.								
10.	<b>Warunki przechowywania</b>	Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu; w temperaturze nie większej niż 24°C i wilgotności względnej powietrza nie większej niż 75%.								
11.	<b>Materiał opakowaniowy</b>	<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.	<b>Akty prawne/normy zgodne z wymaganiami</b>	<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.	<b>Receptura</b>	<p>RECEPTURA PODSTAWOWA (blacha 60 x 40 cm):</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td>Koncentrat ciasta BAMBO</td> <td style="text-align: right;">1500 g</td> </tr> <tr> <td>Jaja</td> <td style="text-align: right;">600 g</td> </tr> <tr> <td>Olej</td> <td style="text-align: right;">450 g</td> </tr> <tr> <td>Woda*</td> <td style="text-align: right;">300 g</td> </tr> </table> <p>*całą ilość wody można zastąpić naparem kawy</p> <p><b>Sposób użycia:</b></p> <p>Wszystkie składniki wymieszać w maszynie cukierniczej (wolne obroty – 2 min. + szybkie – 3min.). Ciasto wylać na blachę. Wypiekać w temperaturze ok. 180°C przez około 40 min.</p>	Koncentrat ciasta BAMBO	1500 g	Jaja	600 g	Olej	450 g	Woda*	300 g
Koncentrat ciasta BAMBO	1500 g									
Jaja	600 g									
Olej	450 g									
Woda*	300 g									