



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	29.09.2014
			Data aktualizacji	20.01.2015
	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>SUPER DROŻDZOWE</b> 25% KONCENTRAT CIASTA O SMAKU JOGURTOWYM 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>	Cukier, mąka <b>pszenna</b> , serwatka w proszku (z <b>mleka</b> ), sól, emulgatory: E 472e, E 471, E 481, lecytyna <b>sojowa</b> ; aromaty, skrobia <b>pszenna</b> , barwnik – beta- karoten; środek do przetwarzania mąki - kwas L-askorbinowy, enzymy (zawierają <b>gluten</b> ).  Może zawierać śladowe ilości: <b>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"> <tr> <td>Wartość energetyczna (energia)</td> <td>1521 kJ/ 392 kcal</td> </tr> <tr> <td>Tłuszcz</td> <td>1,6 g</td> </tr> <tr> <td>    w tym</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone)</td> <td>1,1 g</td> </tr> <tr> <td>Węglowodany</td> <td>84 g</td> </tr> <tr> <td>    w tym</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- cukry</td> <td>63 g</td> </tr> <tr> <td>Białko</td> <td>3,8 g</td> </tr> <tr> <td>Sól</td> <td>4,0 g</td> </tr> </table>		Wartość energetyczna (energia)	1521 kJ/ 392 kcal	Tłuszcz	1,6 g	w tym		- kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone)	1,1 g	Węglowodany	84 g	w tym		- cukry	63 g	Białko	3,8 g	Sól	4,0 g
Wartość energetyczna (energia)	1521 kJ/ 392 kcal																				
Tłuszcz	1,6 g																				
w tym																					
- kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone)	1,1 g																				
Węglowodany	84 g																				
w tym																					
- cukry	63 g																				
Białko	3,8 g																				
Sól	4,0 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 fizyko-chemiczne</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																			
9.	<b>Trwałość</b>	6 miesięcy od daty produkcji oryginalnie zapakowane.																			

ET Sp. z o.o. 44-100 Gliwice, Ul. Okrężna 8 Tel/fax (32) 231 20 88 	<b>OPIS PRODUKTU</b>		Data wydania	29.09.2014
	<b>SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO</b>		Data aktualizacji	20.01.2015
	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			

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 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><b>Sposób użycia:</b>  <b>BUŁECZKI TWAROGOWE</b></p> <table> <tr><td>Super drożdżowe</td><td>1 kg</td></tr> <tr><td>Mąka pszenna typ 500</td><td>4 kg</td></tr> <tr><td>Margaryna</td><td>0,6 kg</td></tr> <tr><td>Jaja</td><td>0,4 kg</td></tr> <tr><td>Drożdże</td><td>0,2 kg</td></tr> <tr><td>Woda</td><td>ok. 2 kg</td></tr> <tr><td>Twaróg chudy</td><td>2,4 kg</td></tr> </table> <p>Wszystkie składniki (oprócz tłuszczu) wymiesić w maszynie cukierniczej na wolnych obrotach, pod koniec mieszenia dodać uplastyczniony tłuszcz, następnie zwiększyć obroty i miesić ok. 6 minut. Ciasto pozostawić do fermentacji na ok. 25 min, po tym czasie formować bułeczki o naważce 50 g, poddać rozrostowi końcowemu ok. 35-40 min. Piec w temp. ok. 180°C.</p> <p><b>KULKI SEROWE</b></p> <table> <tr><td>Super drożdżowe</td><td>1 kg</td></tr> <tr><td>Mąka pszenna typ 500</td><td>4 kg</td></tr> <tr><td>Margaryna</td><td>0,6 kg</td></tr> <tr><td>Jaja</td><td>0,4 kg</td></tr> <tr><td>Drożdże</td><td>0,12 kg</td></tr> <tr><td>Proszek do pieczenia</td><td>0,14 kg</td></tr> <tr><td>Woda</td><td>ok.2 kg</td></tr> <tr><td>Twaróg chudy</td><td>2,4 kg</td></tr> </table> <p>Wszystkie składniki (oprócz tłuszczu) wymiesić w maszynie cukierniczej na wolnych obrotach, pod koniec mieszenia dodać uplastyczniony tłuszcz, zwiększyć obroty mieszając jeszcze ok. 6 min. Ciasto pozostawić do fermentacji na ok. 25 min, po tym czasie formować małe kulki ok. 30 g. Smażyć w oleju o temperaturze 160°C przez ok. 8 minut.</p>	Super drożdżowe	1 kg	Mąka pszenna typ 500	4 kg	Margaryna	0,6 kg	Jaja	0,4 kg	Drożdże	0,2 kg	Woda	ok. 2 kg	Twaróg chudy	2,4 kg	Super drożdżowe	1 kg	Mąka pszenna typ 500	4 kg	Margaryna	0,6 kg	Jaja	0,4 kg	Drożdże	0,12 kg	Proszek do pieczenia	0,14 kg	Woda	ok.2 kg	Twaróg chudy	2,4 kg
Super drożdżowe	1 kg																															
Mąka pszenna typ 500	4 kg																															
Margaryna	0,6 kg																															
Jaja	0,4 kg																															
Drożdże	0,2 kg																															
Woda	ok. 2 kg																															
Twaróg chudy	2,4 kg																															
Super drożdżowe	1 kg																															
Mąka pszenna typ 500	4 kg																															
Margaryna	0,6 kg																															
Jaja	0,4 kg																															
Drożdże	0,12 kg																															
Proszek do pieczenia	0,14 kg																															
Woda	ok.2 kg																															
Twaróg chudy	2,4 kg																															