

| | | | | |
|--|---|------------------|-------------------|------------|
| ET Sp. z o.o. 44-100 Gliwice, Ul. Okrężna 8 Tel/fax (32) 231 20 88 <i>Smak i Tradycja</i> | OPIS PRODUKTU SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO | | Data wydania | 19.02.2015 |
| | | | Data aktualizacji | |
| | Wydanie: 1 | | Numer dokumentu: | HACCP-D-05 |
| | | Imię i Nazwisko: | | Podpis: |
| Opracowała: | Wioleta Tokarczyk | | | |
| Zatwierdziła: | Iwona Ihnátová | | | |



| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|---|--|--------------------------------|-------------------|---------|-------|-------|--|--|-------|-------------|------|-------|--|---------|------|--------|-------|-----|--------|
| 1. | Nazwa produktu | CIASTEczKA CZEKOŁADOWE MIESZANKA MACZNA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | <p>Mąka pszenna, mąka pszenna graham, cukier, kokos, wyrób czekoladopodobny* (częściowo utwardzony tłuszcz palmowy i kokosowy, kakao o obniżonej zawartości tłuszczu, emulgator: lecytyna sojowa, aromaty), kakao, czekolada mleczna w proszku**- 1,5% (cukier, kakao, mleko pełne w proszku, tłuszcz kakaowy), aromaty, skrobia pszenna, substancja spulchniająca: E 500(ii), sól.</p> <p>* sucha masa kakaowa min. 14,5% ** sucha masa kakaowa min. 33,4%</p> <p>Może zawierać śladowe ilości: jaj, nasion sezamu, orzechów i orzeszków ziemnych.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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>1570 kJ/ 375 kcal</td> </tr> <tr> <td>Tłuszcz</td> <td>7,6 g</td> </tr> <tr> <td> w tym</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone)</td> <td>5,7 g</td> </tr> <tr> <td>Węglowodany</td> <td>68 g</td> </tr> <tr> <td> w tym</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- cukry</td> <td>25 g</td> </tr> <tr> <td>Białko</td> <td>8,2 g</td> </tr> <tr> <td>Sól</td> <td>0,21 g</td> </tr> </table> | | Wartość energetyczna (energia) | 1570 kJ/ 375 kcal | Tłuszcz | 7,6 g | w tym | | - kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone) | 5,7 g | Węglowodany | 68 g | w tym | | - cukry | 25 g | Białko | 8,2 g | Sól | 0,21 g |
| Wartość energetyczna (energia) | 1570 kJ/ 375 kcal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tłuszcz | 7,6 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| w tym | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone) | 5,7 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Węglowodany | 68 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| w tym | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - cukry | 25 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Białko | 8,2 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sól | 0,21 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6. | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | |
|--|---|-------------------------|-------------------|----------------|
| ET Sp. z o.o. 44-100 Gliwice, Ul. Okrężna 8 Tel/fax (32) 231 20 88 <i>Smak i Tradycja</i> | OPIS PRODUKTU SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO | | Data wydania | 19.02.2015 |
| | | | Data aktualizacji | |
| | Wydanie: 1 | | 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 | 25 kg |
| 9. | Trwałość | 6 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'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>Sposób przygotowania:</p> <p>WG ZALECEŃ TECHNOLOGÓW PRODUCENTA.</p> |