


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	21.01.2014
			Data aktualizacji	19.01.2015
	Wydanie: 7		Numer dokumentu:	HACCP-D-05
		<i>Imię i Nazwisko:</i>		<i>Podpis:</i>
Opracowała:	Wioleta Tokarczyk			
Zatwierdziła:	Iwona Ihnátová			



1.	Nazwa produktu	INDUSTRY CIASTECZKA JABŁKOWE MIESZANKA CIASTA 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	Mąka pszenna , cukier, mąka pszenna graham, otręby owsiane , jabłko 2,9% (koncentrat i liofilizat), błonnik jabłkowy (1%), cynamon, serwatka w proszku (z mleka), aromaty, substancja zagęszczająca – guma ksantanowa. Może zawierać śladowe ilości: jaj, soi, 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>1466 kJ/ 350 kcal</td> </tr> <tr> <td>Tłuszcz</td> <td>1,5 g</td> </tr> <tr> <td> w tym</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone)</td> <td>0,27 g</td> </tr> <tr> <td>Węglowodany</td> <td>76 g</td> </tr> <tr> <td> w tym</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- cukry</td> <td>23 g</td> </tr> <tr> <td>Białko</td> <td>7,9 g</td> </tr> <tr> <td>Sól</td> <td>0,04 g</td> </tr> </table>		Wartość energetyczna (energia)	1466 kJ/ 350 kcal	Tłuszcz	1,5 g	w tym		- kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone)	0,27 g	Węglowodany	76 g	w tym		- cukry	23 g	Białko	7,9 g	Sól	0,04 g
Wartość energetyczna (energia)	1466 kJ/ 350 kcal																				
Tłuszcz	1,5 g																				
w tym																					
- kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone)	0,27 g																				
Węglowodany	76 g																				
w tym																					
- cukry	23 g																				
Białko	7,9 g																				
Sól	0,04 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	21.01.2014
			Data aktualizacji	19.01.2015
	Wydanie: 7		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>