


ET Sp. z o.o. 44-100 Gliwice, Ul. Okrężna 8 Tel/fax (32) 231 20 88 	OPIS PRODUKTU		Data wydania	20.12.2013
	SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO		Data aktualizacji	20.01.2015
	Wydanie: 6		Numer dokumentu:	HACCP-D-05
	<i>Imię i Nazwisko:</i>		<i>Podpis:</i>	
<i>Opracowała:</i>	Wioleta Tokarczyk			
<i>Zatwierdziła:</i>	Iwona Ihnátová			

1.	Nazwa produktu	„BABKA PIASKOWA CYTRYNÓWKA” KONCENTRAT CIASTA W PROSZKU - 100%																			
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, mąka pszenna , skrobia pszenna , preparat emulgujący (emulgatory: E 470a, E 471, E 472b, E 472e, E 477, E 482; maltodekstryna, mleko odtłuszczone w proszku, stabilizator – E 450), substancje spulchniające: E 500(ii), E 450(i); cytryna liofilizowana – 0,5%, aromat, sól, barwnik – ryboflawina. 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" style="width: 100%;"> <tr> <td>Wartość energetyczna (energia)</td> <td>1612 kJ/ 385 kcal</td> </tr> <tr> <td>Tłuszcz</td> <td>2,0 g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">w tym</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone)</td> <td>1,5 g</td> </tr> <tr> <td>Węglowodany</td> <td>87 g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">w tym</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- cukry</td> <td>41 g</td> </tr> <tr> <td>Białko</td> <td>4,0 g</td> </tr> <tr> <td>Sól</td> <td>0,32 g</td> </tr> </table>		Wartość energetyczna (energia)	1612 kJ/ 385 kcal	Tłuszcz	2,0 g	w tym		- kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone)	1,5 g	Węglowodany	87 g	w tym		- cukry	41 g	Białko	4,0 g	Sól	0,32 g
Wartość energetyczna (energia)	1612 kJ/ 385 kcal																				
Tłuszcz	2,0 g																				
w tym																					
- kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone)	1,5 g																				
Węglowodany	87 g																				
w tym																					
- cukry	41 g																				
Białko	4,0 g																				
Sól	0,32 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 																			
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 																			

ET Sp. z o.o. 44-100 Gliwice, Ul. Okrężna 8 Tel/fax (32) 231 20 88 	OPIS PRODUKTU SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO		Data wydania	20.12.2013
			Data aktualizacji	20.01.2015
	Wydanie: 6		Numer dokumentu:	HACCP-D-05
		<i>Imię i Nazwisko:</i>	<i>Podpis:</i>	
<i>Opracowała:</i>		Wioleta Tokarczyk		
<i>Zatwierdziła:</i>		Iwona Ihnátová		

8.	Masa netto	10 kg / 25 kg
9.	Trwałość	12 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	Opakowanie przeznaczone do kontaktu z żywnością – zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia WE 1935/2004, 10/2011. 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.
12.	Akty prawne/normy zgodne z wymaganiami	Rozporządzenia Komisji (WE) NR 1881/2006 z dnia 19.12.2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (z późn. zm.), 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.), 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, Ustawą z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych.
13.	Receptura	BABKA CYTRYNÓWKA Babka CYTRYNÓWKA 1000 g Olej roślinny 400 g Jaja świeże 400 g Woda 100 g Sposób użycia: Wszystkie składniki wymieszać ubijając w maszynie cukierniczej przez około 3 min. na wysokich obrotach, następnie ciasto wyłożyć do foremek jednorazowych lub tradycyjnych posmarowanych tłuszczem i posypanych mąką, włożyć do pieca nagrzanego do temp.ok 180°C i po około 10-15 minutach naciąć ciasto wzdłuż środka formy, czas pieczenia 40-50 min. Wystudzone ciasto można udekorować cukrem pudrem lub polewą czekoladową