

ET Sp. z o.o.
44-100 Gliwice, Ul. Okrężna 8
Tel/fax (32) 231 20 88

Smak i Tradycja

OPIS PRODUKTU

SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO

Wydanie: 4

Data wydania 08.05.2014

Data aktualizacji 20.01.2015

Numer dokumentu: HACCP-D-05

Imię i Nazwisko:

Podpis:

Opracowała: Wioleta Tokarczyk

Zatwierdziła: Iwona Ihnátová

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--------------------------------|-------------------|---------|-------|-------|--|--|-------|-------------|------|-------|--|---------|------|--------|-------|-----|-------|
| 1. | Nazwa produktu | BABKA ITALIANA 100% KONCENTRAT CIASTA DROŻDŻOWEGO TYPU WŁOSKIEGO | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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, aromaty, substytut mleka odtłuszczonego w proszku [syrop glukozowy i/ lub permeat serwatkowy (z mleka), serwatka w proszku (z mleka), utwardzony tłuszcz palmowy, białka mleka , stabilizatory: E 332, E 340; emulgatory: E 471, E 481; substancja przeciwzbrylająca - E 551, sól, barwnik - beta- karoten], sól, mąka sojowa , emulgatory: lecytyna sojowa i E 472e; enzymy (zawierają gluten), mąka żytnia , barwnik – beta karoten, środek do przetwarzania mąki - kwas L-askorbinowy. 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>1471 kJ/ 351 kcal</td></tr><tr><td>Tłuszcz</td><td>1,4 g</td></tr><tr><td> w tym</td><td></td></tr><tr><td>- kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone)</td><td>0,2 g</td></tr><tr><td>Węglowodany</td><td>74 g</td></tr><tr><td> w tym</td><td></td></tr><tr><td>- cukry</td><td>16 g</td></tr><tr><td>Białko</td><td>8,7 g</td></tr><tr><td>Sól</td><td>0,1 g</td></tr></table> | Wartość energetyczna (energia) | 1471 kJ/ 351 kcal | Tłuszcz | 1,4 g | w tym | | - kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone) | 0,2 g | Węglowodany | 74 g | w tym | | - cukry | 16 g | Białko | 8,7 g | Sól | 0,1 g |
| Wartość energetyczna (energia) | 1471 kJ/ 351 kcal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tłuszcz | 1,4 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| w tym | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone) | 0,2 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Węglowodany | 74 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| w tym | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - cukry | 16 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Białko | 8,7 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sól | 0,1 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6. | Cechy mikrobiologiczne | - 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 | - 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 | | Data wydania | 08.05.2014 |
| | SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO | | Data aktualizacji | 20.01.2015 |
| | Wydanie: 4 | | 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 | <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. | 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>BABKA ITALIANA 1000 g Jaja 100 g Drożdże 75 g Masło lub margaryna 100 g Woda ok.300 g</p> <p>Bakalie Rodzynka 150 g Skórka pomarańczowa 100 g</p> <p>Bakalie namoczyć w części wody przewidzianej w recepturze lub umieścić w garowniku, aż zmiękną. Tłuszcz roztopić. Następnie połączyć pozostałe składniki oprócz bakalii, które dodać do ciasta pod koniec mieszenia. Pozostawić do wstępnej fermentacji. Ciasto przerobić, podzielić na kęsy i uformować. Poddać fermentacji końcowej, wypiekać. Pozostałe fazy produkcji modyfikować z uwzględnieniem warunków panujących w zakładzie.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr style="background-color: #92d050;"> <th>Parametry procesu</th> <th>Czas</th> <th>Temperatura</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mieszanie wolne/szybkie</td> <td>5 min./ 1 min.</td> <td>28°C</td> </tr> <tr> <td>Fermentacja wstępna/końcowa</td> <td>20 min./ 2,5 - 3 h</td> <td>34°C</td> </tr> <tr> <td>Wypiek</td> <td>30 min.</td> <td>180-200°C</td> </tr> </tbody> </table> | Parametry procesu | Czas | Temperatura | Mieszanie wolne/szybkie | 5 min./ 1 min. | 28°C | Fermentacja wstępna/końcowa | 20 min./ 2,5 - 3 h | 34°C | Wypiek | 30 min. | 180-200°C |
| Parametry procesu | Czas | Temperatura | | | | | | | | | | | | |
| Mieszanie wolne/szybkie | 5 min./ 1 min. | 28°C | | | | | | | | | | | | |
| Fermentacja wstępna/końcowa | 20 min./ 2,5 - 3 h | 34°C | | | | | | | | | | | | |
| Wypiek | 30 min. | 180-200°C | | | | | | | | | | | | |