

|  |   |  |                   |            |
|--|---|--|-------------------|------------|
| ET Sp. z o.o.<br>44-100 Gliwice, Ul. Okrężna 8<br>Tel/fax (32) 231 20 88<br> | <b>OPIS PRODUKTU</b><br><b>SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO</b> |  | Data wydania      | 02.10.2014 |
|  |   |  | Data aktualizacji | 22.01.2015 |
|  | Wydanie: 2  |  | Numer dokumentu:  | HACCP-D-05 |
|  | <i>Imię i Nazwisko:</i>                                     |  | <i>Podpis:</i>    |            |
| <i>Opracowała:</i>   | Wioleta Tokarczyk   |  |                   |            |
| <i>Zatwierdziła:</i>   | Iwona Ihnátová  |  |                   |            |

|  |  |   |  |                                |                   |         |      |       |  |  |       |             |      |       |  |         |      |        |       |     |        |
|--|--|---|--|--------------------------------|-------------------|---------|------|-------|--|--|-------|-------------|------|-------|--|---------|------|--------|-------|-----|--------|
| 1.   | <b>Nazwa produktu</b>  | <b>ROLL SCONES</b><br>100% MIX W PROSZKU DO WYROBU STRUCLI  |  |                                |                   |         |      |       |  |  |       |             |      |       |  |         |      |        |       |     |        |
| 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>  | Mąka <b>pszenna</b> , tłuszcz palmowy w proszku, cukier, skrobia modyfikowana, substancje spulchniające: E 575, E 500(ii), E 450(i); sól, aromat.<br><br>Może zawierać śladowe ilości: <b>soi, nasion sezamu, mleka, jaj, 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>1726 kJ/ 412 kcal</td> </tr> <tr> <td>Tłuszcz</td> <td>13 g</td> </tr> <tr> <td>    w tym</td> <td></td> </tr> <tr> <td>    - kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone)</td> <td>6,3 g</td> </tr> <tr> <td>Węglowodany</td> <td>66 g</td> </tr> <tr> <td>    w tym</td> <td></td> </tr> <tr> <td>    - cukry</td> <td>13 g</td> </tr> <tr> <td>Białko</td> <td>7,0 g</td> </tr> <tr> <td>Sól</td> <td>0,25 g</td> </tr> </table> |  | Wartość energetyczna (energia) | 1726 kJ/ 412 kcal | Tłuszcz | 13 g | w tym |  | - kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone) | 6,3 g | Węglowodany | 66 g | w tym |  | - cukry | 13 g | Białko | 7,0 g | Sól | 0,25 g |
| Wartość energetyczna (energia)               | 1726 kJ/ 412 kcal  |   |  |                                |                   |         |      |       |  |  |       |             |      |       |  |         |      |        |       |     |        |
| Tłuszcz                                      | 13 g   |   |  |                                |                   |         |      |       |  |  |       |             |      |       |  |         |      |        |       |     |        |
| w tym  |  |   |  |                                |                   |         |      |       |  |  |       |             |      |       |  |         |      |        |       |     |        |
| - kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone) | 6,3 g  |   |  |                                |                   |         |      |       |  |  |       |             |      |       |  |         |      |        |       |     |        |
| Węglowodany                                  | 66 g   |   |  |                                |                   |         |      |       |  |  |       |             |      |       |  |         |      |        |       |     |        |
| w tym  |  |   |  |                                |                   |         |      |       |  |  |       |             |      |       |  |         |      |        |       |     |        |
| - cukry                                      | 13 g   |   |  |                                |                   |         |      |       |  |  |       |             |      |       |  |         |      |        |       |     |        |
| Białko                                       | 7,0 g  |   |  |                                |                   |         |      |       |  |  |       |             |      |       |  |         |      |        |       |     |        |
| Sól  | 0,25 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   |  |                                |                   |         |      |       |  |  |       |             |      |       |  |         |      |        |       |     |        |

|  |   |                |                   |            |
|--|---|----------------|-------------------|------------|
| ET Sp. z o.o.<br>44-100 Gliwice, Ul. Okrężna 8<br>Tel/fax (32) 231 20 88<br> | <b>OPIS PRODUKTU</b><br><b>SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO</b> |                | Data wydania      | 02.10.2014 |
|  |   |                | Data aktualizacji | 22.01.2015 |
|  | Wydanie: 2  |                | Numer dokumentu:  | HACCP-D-05 |
|  | <i>Imię i Nazwisko:</i>                                     | <i>Podpis:</i> |                   |            |
| <i>Opracowała:</i>   | Wioleta Tokarczyk   |                |                   |            |
| <i>Zatwierdziła:</i>   | Iwona Ihnátová  |                |                   |            |

|                          |   |   |             |        |      |       |              |       |                          |        |      |       |      |       |          |       |           |       |                     |       |
|--------------------------|---|---|-------------|--------|------|-------|--------------|-------|--------------------------|--------|------|-------|------|-------|----------|-------|-----------|-------|---------------------|-------|
| 9.                       | <b>Trwałość</b>                               | 12 miesięcy od daty produkcji oryginalnie zapakowane.   |             |        |      |       |              |       |                          |        |      |       |      |       |          |       |           |       |                     |       |
| 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<br/>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>RECEPTURA PODSTAWOWA</b></p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>ROLL SCONES</td> <td style="text-align: right;">1000 g</td> </tr> <tr> <td>Jaja</td> <td style="text-align: right;">240 g</td> </tr> <tr> <td>Woda (zimna)</td> <td style="text-align: right;">200 g</td> </tr> </table> <p><b>Sposób użycia:</b><br/>Wszystkie składniki mieszać hakiem w maszynie cukierniczej przez ok. 3 min. na wolnych obrotach do połączenia składników.</p> <p><b>NADZIENIE MAKOWE</b></p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Masa makowa super migdał</td> <td style="text-align: right;">1000 g</td> </tr> <tr> <td>Woda</td> <td style="text-align: right;">350 g</td> </tr> <tr> <td>Jaja</td> <td style="text-align: right;">190 g</td> </tr> <tr> <td>Rodzynki</td> <td style="text-align: right;">160 g</td> </tr> <tr> <td>Margaryna</td> <td style="text-align: right;">100 g</td> </tr> <tr> <td>Skórka pomarańczowa</td> <td style="text-align: right;">160 g</td> </tr> </table> <p>Dzielimy ciasto na 6 kęsów o wadze 240 g. Ciasto rozwałkowujemy na prostokąty o wymiarach 20x25 cm. Na każdy prostokąt wykładamy równomiernie 300 g nadzienia orzechowego. Całość rolujemy i zamykamy końce ciasta. Powstałą rolkę delikatnie spłaszczamy i przecinamy wzdłuż tworząc 3 paski, które skręcamy w warkocz i wkładamy do form o wymiarach 10x20 cm. Po ok. 20 min. wkładamy do pieca. Pieczemy w temp. 190°C przez ok. 45 min. Po wystudzeniu dekorujemy pudrem nietopliwym <b>BIAŁA SŁODYCZ</b> lub lukrem.</p> | ROLL SCONES | 1000 g | Jaja | 240 g | Woda (zimna) | 200 g | Masa makowa super migdał | 1000 g | Woda | 350 g | Jaja | 190 g | Rodzynki | 160 g | Margaryna | 100 g | Skórka pomarańczowa | 160 g |
| ROLL SCONES              | 1000 g  |   |             |        |      |       |              |       |                          |        |      |       |      |       |          |       |           |       |                     |       |
| Jaja                     | 240 g   |   |             |        |      |       |              |       |                          |        |      |       |      |       |          |       |           |       |                     |       |
| Woda (zimna)             | 200 g   |   |             |        |      |       |              |       |                          |        |      |       |      |       |          |       |           |       |                     |       |
| Masa makowa super migdał | 1000 g  |   |             |        |      |       |              |       |                          |        |      |       |      |       |          |       |           |       |                     |       |
| Woda                     | 350 g   |   |             |        |      |       |              |       |                          |        |      |       |      |       |          |       |           |       |                     |       |
| Jaja                     | 190 g   |   |             |        |      |       |              |       |                          |        |      |       |      |       |          |       |           |       |                     |       |
| Rodzynki                 | 160 g   |   |             |        |      |       |              |       |                          |        |      |       |      |       |          |       |           |       |                     |       |
| Margaryna                | 100 g   |   |             |        |      |       |              |       |                          |        |      |       |      |       |          |       |           |       |                     |       |
| Skórka pomarańczowa      | 160 g   |   |             |        |      |       |              |       |                          |        |      |       |      |       |          |       |           |       |                     |       |