

ET Sp. z o.o. 44-100 Gliwice, Ul. Okrężna 8 Tel/fax (32) 231 20 88 	OPIS PRODUKTU SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO		Data wydania	18.12.2014
			Data aktualizacji	19.01.2015
	Wydanie: 4		Numer dokumentu:	HACCP-D-05
		<i>Imię i Nazwisko:</i>	<i>Podpis:</i>	
Opracowała:	Wioleta Tokarczyk			
Zatwierdziła:	Iwona Ihnátová			

1.	Nazwa produktu	„SUPER PIERNIK” 100% KONCENTRAT 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, preparat stabilizujący (mleko odtłuszczone, maltodekstryna, emulgatory: E 471, E 472b, E 477); mąka żytnia , glukoza, kawa zbożowa (palony jęczmień i żyto), kakao, przyprawa korzenna (2%) (cynamon, anyż, goździki, kardamon), substancje spulchniające: E 450(i), E 500(ii); mąka karobowa, substancja zagęszczająca - guma ksantanowa, sól, aromat. Może zawierać śladowe ilości: soi, jaj, 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%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Wartość energetyczna (energia)</td> <td>1538 kJ/ 367 kcal</td> </tr> <tr> <td>Tłuszcz</td> <td>2,4 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>79 g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">w tym</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- cukry</td> <td>37 g</td> </tr> <tr> <td>Białko</td> <td>6,4 g</td> </tr> <tr> <td>Sól</td> <td>0,32 g</td> </tr> </table>		Wartość energetyczna (energia)	1538 kJ/ 367 kcal	Tłuszcz	2,4 g	w tym		- kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone)	1,5 g	Węglowodany	79 g	w tym		- cukry	37 g	Białko	6,4 g	Sól	0,32 g
Wartość energetyczna (energia)	1538 kJ/ 367 kcal																				
Tłuszcz	2,4 g																				
w tym																					
- kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone)	1,5 g																				
Węglowodany	79 g																				
w tym																					
- cukry	37 g																				
Białko	6,4 g																				
Sól	0,32 g																				
6.	Cechy mikrobiologiczne	<ul style="list-style-type: none"> - Listeria monocytogenes - n = 5, c = 0, m/M = 100 jtk/g - Enterobacteriaceae - n=5, c=2, m=10 jtk/g, M=100 jtk/g - Salmonella - nb w 25 g - Ochratoksyna A - 3,0 µg/kg - Aflatoksyny B1 - 2,0 µg/kg - Suma B1, B2, G1, G2 - 4,0 µg/kg - Deoksynivalenol – 750 µg/kg - Zearalenon – 75 µg/kg <p>n – liczba próbek badanej partii, c – liczba próbek z partii dających wynik między „m” i „M”, m – wartość, poniżej której wszystkie wyniki są zadowalające, M – wartość progowa, powyżej której wyniki są dyskwalifikujące, jtk – jednostki tworzące kolonie.</p>																			
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		Data wydania	18.12.2014
	SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO		Data aktualizacji	19.01.2015
	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 z wkładką foliową. 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 Komisji (WE) NR 2073/2005 z dnia.15.11.2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków 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>PIERNIK Z MARMOLADĄ Blacha 60 na 20cm</p> <p>SUPER PIERNIK 1500 g JAJKA 450 g OLEJ 300 g WODA 300 g MARMOLADA MIĘKKA 300 g</p> <p>Marmoladę rozpuścić w wodzie, następnie połączyć z resztą składników i mieszać przez ok.3 min. na średnich obrotach, następnie ciasto przełożyć na blachę. Temperatura wypieku ok. 180°C przez 45-50 min.</p> <p>CIASTO lub BABKA KORZENNA Blacha 60 na 20cm</p> <p>SUPER PIERNIK 1500 g Olej roślinny 300 g Jaja 600 g Woda 300 g Mleko 150 g Orzechy włoskie 100 g Migdały 100 g</p> <p>Sposób użycia: Wszystkie składniki wymieszać w maszynie cukierniczej przez ok. 3 min na wolnych obrotach. W końcowej fazie mieszania dodać orzechy włoskie i migdały. Wylać ciasto do formy i wypiekać w temp. ok. 180 °C. Wypiekać przez 40-45 minut. Udekorować babkę polewą lśniącą DARK SHINE.</p>