


ET Sp. z o.o. 44-100 Gliwice, Ul. Okrężna 8 Tel/fax (32) 231 20 88 	<b>OPIS PRODUKTU</b> <b>SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO</b>		Data wydania	08.05.2014
			Data aktualizacji	20.01.2015
	Wydanie: 3		Numer dokumentu:	HACCP-D-05
	<i>Imię i Nazwisko:</i>		<i>Podpis:</i>	
Opracowała:	Wioleta Tokarczyk			
Zatwierdziła:	Iwona Ihnátová			

1.	<b>Nazwa produktu</b>	<b>„BABKA PIASKOWA POMARAŃCZÓWKA” KONCENTRAT CIASTA W PROSZKU - 100%</b>																			
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>	Cukier, mąka <b>pszenna</b> , skrobia <b>pszenna</b> , preparat emulgujący (emulgatory: E 470a, E 471, E 472b, E 472e, E 477, E 482; maltodekstryna, <b>mleko</b> odtłuszczone w proszku, stabilizator – E 450), substancje spulchniające: E 500(ii), E 450(i); proszek pomarańczowy 0,5% (maltodekstryna, koncentrat pomarańczy), aromat, sól, barwnik – beta-karoten.  Może zawierać śladowe ilości: <b>jaj, soi, nasion sezamu, 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" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Wartość energetyczna (energia)</td> <td style="text-align: right;">1616 kJ/ 386 kcal</td> </tr> <tr> <td>Tłuszcz</td> <td style="text-align: right;">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 style="text-align: right;">1,54 g</td> </tr> <tr> <td>Węglowodany</td> <td style="text-align: right;">87 g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">w tym</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- cukry</td> <td style="text-align: right;">41 g</td> </tr> <tr> <td>Białko</td> <td style="text-align: right;">4,0 g</td> </tr> <tr> <td>Sól</td> <td style="text-align: right;">0,3 g</td> </tr> </table>		Wartość energetyczna (energia)	1616 kJ/ 386 kcal	Tłuszcz	2,0 g	w tym		- kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone)	1,54 g	Węglowodany	87 g	w tym		- cukry	41 g	Białko	4,0 g	Sól	0,3 g
Wartość energetyczna (energia)	1616 kJ/ 386 kcal																				
Tłuszcz	2,0 g																				
w tym																					
- kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone)	1,54 g																				
Węglowodany	87 g																				
w tym																					
- cukry	41 g																				
Białko	4,0 g																				
Sól	0,3 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>																			

ET Sp. z o.o. 44-100 Gliwice, Ul. Okrężna 8 Tel/fax (32) 231 20 88 	<b>OPIS PRODUKTU</b> <b>SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO</b>		Data wydania	08.05.2014
			Data aktualizacji	20.01.2015
	Wydanie: 3		Numer dokumentu:	HACCP-D-05
		<i>Imię i Nazwisko:</i>	<i>Podpis:</i>	
Opracowała:	Wioleta Tokarczyk			
Zatwierdziła:	Iwona Ihnátová			

8.	<b>Masa netto</b>	10 kg / 25 kg
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>	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.	<b>Akty prawne/normy zgodne z wymaganiami</b>	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.	<b>Receptura</b>	<b>BABKA POMARAŃCZÓWKA</b>  Babka pomarańczówka            1000g Olej roślinny                        400g Jaja                                        400g Woda                                      100g 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