


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	10.10.2013
			Data aktualizacji	19.01.2015
	Wydanie: 6		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>„SUPER CIASTO MAKOWE”</b> <b>100% KONCENTRAT CIASTA MAKOWEGO W PROSZKU</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> , mak mielony (18%), skrobia <b>pszenna</b> , skrobia modyfikowana, substancje spulchniające: E 450(i), E 500(ii); emulgator – E 471, serwatka w proszku (z <b>mleka</b> ), cynamon, sól, substancja zagęszczająca – guma ksantanowa, aromat.  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;">1659 kJ/ 396 kcal</td> </tr> <tr> <td>Tłuszcz</td> <td style="text-align: right;">9,1 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;">2 g</td> </tr> <tr> <td>Węglowodany</td> <td style="text-align: right;">73 g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">w tym</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- cukry</td> <td style="text-align: right;">36 g</td> </tr> <tr> <td>Białko</td> <td style="text-align: right;">6,6 g</td> </tr> <tr> <td>Sól</td> <td style="text-align: right;">0,24 g</td> </tr> </table>		Wartość energetyczna (energia)	1659 kJ/ 396 kcal	Tłuszcz	9,1 g	w tym		- kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone)	2 g	Węglowodany	73 g	w tym		- cukry	36 g	Białko	6,6 g	Sól	0,24 g
Wartość energetyczna (energia)	1659 kJ/ 396 kcal																				
Tłuszcz	9,1 g																				
w tym																					
- kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone)	2 g																				
Węglowodany	73 g																				
w tym																					
- cukry	36 g																				
Białko	6,6 g																				
Sól	0,24 g																				
6.	<b>Cechy mikrobiologiczne</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Listeria monocytogenes - n = 5, c = 0, m/M = 100 jtk/g</li> <li>- Enterobacteriaceae - n=5, c=2, m=10 jtk/g, M=100 jtk/g</li> <li>- Salmonella - nb w 25 g</li> <li>- Ochrotoksyna 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> <p><b>n</b> – liczba próbek badanej partii, <b>c</b> – liczba próbek z partii dających wynik między „m” i „M”, <b>m</b> – wartość, poniżej której wszystkie wyniki są zadowalające, <b>M</b> – wartość progowa, powyżej której wyniki są dyskwalifikujące, <b>jtk</b> – jednostki tworzące kolonie.</p>																			

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	10.10.2013
			Data aktualizacji	19.01.2015
	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			

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								
9.	<b>Trwałość</b>	8 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 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.	<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 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.	<b>Receptura</b>	<p><b><u>Receptura podstawowa: BLACHA 60 na 20 cm</u></b></p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 80%;">Koncentrat ciasta makowego</td> <td style="text-align: right;">1000 g</td> </tr> <tr> <td>Jaja świeże</td> <td style="text-align: right;">440 g</td> </tr> <tr> <td>Olej</td> <td style="text-align: right;">400 g</td> </tr> <tr> <td>Woda</td> <td style="text-align: right;">120 g</td> </tr> </table> <p><b>Sposób użycia:</b>          Wszystkie składniki wymieszać w maszynie cukierniczej (wolne obroty – 3 min.). Ciasto wylać na blachę. Wypiekać w temperaturze ok. 180°C przez około 40 min.</p>	Koncentrat ciasta makowego	1000 g	Jaja świeże	440 g	Olej	400 g	Woda	120 g
Koncentrat ciasta makowego	1000 g									
Jaja świeże	440 g									
Olej	400 g									
Woda	120 g									