

ET Sp. z o.o. 44-100 Gliwice, Ul. Okrężna 8 Tel/fax (32) 231 20 88 	OPIS PRODUKTU SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO		Data wydania	27.03.2014
			Data aktualizacji	28.08.2014
	Wydanie: 2		Numer dokumentu:	HACCP-D-05
	<i>Imię i Nazwisko:</i>	<i>Podpis:</i>		
Opracowała:	Wioleta Tokarczyk			
Zatwierdziła:	Iwona Ihnátová			

1.	Nazwa produktu	„FLORYDA” 100% KONCENTRAT CIASTA MIGDAŁOWEGO 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, skrobia pszenna , skrobia modyfikowana, płatki migdałowe (3%), substancje spulchniające: E 450(i), E 500(ii); emulgator - E471, serwatka w proszku (z mleka), sól, aromat. Może zawierać śladowe ilości: jaj, soi, mleka, 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>1559 kJ/ 372 kcal</td> </tr> <tr> <td>Tłuszcz</td> <td>3,4 g</td> </tr> <tr> <td> w tym</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone)</td> <td>1,2 g</td> </tr> <tr> <td>Węglowodany</td> <td>79 g</td> </tr> <tr> <td> w tym</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- cukry</td> <td>36 g</td> </tr> <tr> <td>Białko</td> <td>5,6 g</td> </tr> <tr> <td>Sól</td> <td>0,23 g</td> </tr> </table>		Wartość energetyczna (energia)	1559 kJ/ 372 kcal	Tłuszcz	3,4 g	w tym		- kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone)	1,2 g	Węglowodany	79 g	w tym		- cukry	36 g	Białko	5,6 g	Sól	0,23 g
Wartość energetyczna (energia)	1559 kJ/ 372 kcal																				
Tłuszcz	3,4 g																				
w tym																					
- kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone)	1,2 g																				
Węglowodany	79 g																				
w tym																					
- cukry	36 g																				
Białko	5,6 g																				
Sól	0,23 g																				
6.	Cechy mikrobiologiczne	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<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 																			
8.	Masa netto	10 kg / 25 kg																			

ET Sp. z o.o. 44-100 Gliwice, Ul. Okrężna 8 Tel/fax (32) 231 20 88 	OPIS PRODUKTU SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO		Data wydania	27.03.2014
			Data aktualizacji	28.08.2014
	Wydanie: 2		Numer dokumentu:	HACCP-D-05
	<i>Imię i Nazwisko:</i>	<i>Podpis:</i>		
Opracowała:	Wioleta Tokarczyk			
Zatwierdziła:	Iwona Ihnátová			

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><u>Receptura podstawowa: blacha 60 na 20 cm</u></p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 60%;">Floryda</td> <td style="width: 40%;">1000 g</td> </tr> <tr> <td>Jaja świeże</td> <td>400 g</td> </tr> <tr> <td>Olej</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Woda</td> <td>200 g</td> </tr> </table> <p>Sposób użycia:</p> <p>Wszystkie składniki wymieszać w maszynie cukierniczej (wolne obroty – 3 min.). Ciasto wylać na blachę. Wypiekać w temperaturze około 180°C przez około 40 min.</p>	Floryda	1000 g	Jaja świeże	400 g	Olej	300 g	Woda	200 g
Floryda	1000 g									
Jaja świeże	400 g									
Olej	300 g									
Woda	200 g									