

| | | | | |
|---|---|--|-------------------|------------|
| ET Sp. z o.o. 44-100 Gliwice, Ul. Okrężna 8 Tel/ fax (32) 231 20 88  | OPIS PRODUKTU SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO | | Data wydania | 08.05.2014 |
| | | | Data aktualizacji | 17.07.2014 |
| | 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. | Nazwa produktu | „CZIKITA” 100% KONCENTRAT CIASTA BANANOWEGO 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, substancje spulchniające: E 450(i), E 500(ii); emulgator – E 471, serwatka (z mleka), proszek bananowy - 0,5% (przecier banana, maltodekstryna, przeciwutleniacz: kwas cytrynowy i/ lub kwas askorbinowy), aromat. Może zawierać śladowe ilości: jaj, soi, 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 style="text-align: right;">1529 kJ/ 365 kcal</td> </tr> <tr> <td>Tłuszcz</td> <td style="text-align: right;">1,8 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;">1,1 g</td> </tr> <tr> <td>Węglowodany</td> <td style="text-align: right;">81 g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">w tym</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- cukry</td> <td style="text-align: right;">37 g</td> </tr> <tr> <td>Białko</td> <td style="text-align: right;">5,1 g</td> </tr> <tr> <td>Sól</td> <td style="text-align: right;">0,23 g</td> </tr> </table> | | Wartość energetyczna (energia) | 1529 kJ/ 365 kcal | Tłuszcz | 1,8 g | w tym | | - kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone) | 1,1 g | Węglowodany | 81 g | w tym | | - cukry | 37 g | Białko | 5,1 g | Sól | 0,23 g |
| Wartość energetyczna (energia) | 1529 kJ/ 365 kcal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tłuszcz | 1,8 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| w tym | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone) | 1,1 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Węglowodany | 81 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| w tym | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - cukry | 37 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Białko | 5,1 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | |
|---|-------------------------------------|--|-------------------|------------|
| ET Sp. z o.o. 44-100 Gliwice, Ul. Okrężna 8 Tel/ fax (32) 231 20 88  | OPIS PRODUKTU | | Data wydania | 08.05.2014 |
| | SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO | | Data aktualizacji | 17.07.2014 |
| | 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 | | | |

| | | | | | | | | | | |
|-------------|---|---|---------|--------|-------------|-------|------|-------|------|-------|
| 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 | 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. | Akty prawne/normy zgodne z wymaganiami | 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. | Receptura | <p><u>Receptura podstawowa: blacha 60 na 20 cm</u></p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 70%;">Czikita</td> <td style="text-align: right;">1000 g</td> </tr> <tr> <td>Jaja świeże</td> <td style="text-align: right;">400 g</td> </tr> <tr> <td>Olej</td> <td style="text-align: right;">300 g</td> </tr> <tr> <td>Woda</td> <td style="text-align: right;">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 ok. 180°C przez około 40 min.</p> | Czikita | 1000 g | Jaja świeże | 400 g | Olej | 300 g | Woda | 200 g |
| Czikita | 1000 g | | | | | | | | | |
| Jaja świeże | 400 g | | | | | | | | | |
| Olej | 300 g | | | | | | | | | |
| Woda | 200 g | | | | | | | | | |