

ET Sp. z o.o. 44-100 Gliwice, Ul. Okrężna 8 Tel/fax (32) 231 20 88 	OPIS PRODUKTU SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO		Data wydania	10.10.2013
			Data aktualizacji	26.01.2015
	Wydanie: 8		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	„KALIFORNIA” 100% KONCENTRAT CIASTA JOGURTOWEGO 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	Cukier, skrobia pszenna , mąka pszenna , jaja w proszku, jogurt w proszku (2%) (z mleka), substancje spulchniające: E 500(ii), E 450(i); preparat emulgujący (skrobia ryżowa natywna, emulgatory: E 475, E 471); skrobia modyfikowana, aromaty, substancja zagęszczająca - guma ksantanowa, substytut mleka odtłuszczonego w proszku [syrop glukozowy i/ lub permeat serwatkowy (z mleka), serwatka w proszku (z mleka), utwardzony tłuszcz palmowy, białka mleka , stabilizatory: E 332, E 340; emulgatory: E 471, E 481; substancja przeciwbrylająca - E 551, sól, barwnik - beta-karoten], sól, regulator kwasowości – kwas cytrynowy, emulgator - E 472e. Może zawierać śladowe ilości: 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%;"> <tr> <td>Wartość energetyczna (energia)</td> <td>1605 kJ/ 384 kcal</td> </tr> <tr> <td>Tłuszcz</td> <td>5,2 g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">w tym</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone)</td> <td>2,1 g</td> </tr> <tr> <td>Węglowodany</td> <td>76 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>8,0 g</td> </tr> <tr> <td>Sól</td> <td>0,50 g</td> </tr> </table>		Wartość energetyczna (energia)	1605 kJ/ 384 kcal	Tłuszcz	5,2 g	w tym		- kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone)	2,1 g	Węglowodany	76 g	w tym		- cukry	37 g	Białko	8,0 g	Sól	0,50 g
Wartość energetyczna (energia)	1605 kJ/ 384 kcal																				
Tłuszcz	5,2 g																				
w tym																					
- kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone)	2,1 g																				
Węglowodany	76 g																				
w tym																					
- cukry	37 g																				
Białko	8,0 g																				
Sól	0,50 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 - Ochrotoksyna 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 <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>																			

ET Sp. z o.o. 44-100 Gliwice, Ul. Okrężna 8 Tel/fax (32) 231 20 88 	OPIS PRODUKTU		Data wydania	10.10.2013
	SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO		Data aktualizacji	26.01.2015
	Wydanie: 8		Numer dokumentu:	HACCP-D-05
	<i>Imię i Nazwisko:</i>		<i>Podpis:</i>	
<i>Opracowała:</i>	Wioleta Tokarczyk			
<i>Zatwierdziła:</i>	Iwona Ihnátová			

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						
9.	Trwałość	10 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 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>RECEPTURA PODSTAWOWA (blacha 60 x 20):</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 70%;">Koncentrat ciasta</td> <td style="text-align: right;">1000g</td> </tr> <tr> <td>Olej</td> <td style="text-align: right;">400g</td> </tr> <tr> <td>Woda</td> <td style="text-align: right;">500g</td> </tr> </table> <p>Wszystkie składniki wymieszać w maszynie cukierniczej (wolne obroty 3min.). Ciasto wylać na blachę. Wypiekać w temperaturze ok. 180 °C przez około 40-50 min.</p>	Koncentrat ciasta	1000g	Olej	400g	Woda	500g
Koncentrat ciasta	1000g							
Olej	400g							
Woda	500g							