



ET Sp. z o.o. 44-100 Gliwice, Ul. Okrężna 8 Tel/ fax (32) 231 20 88 	OPIS PRODUKTU		Data wydania	26.01.2015
	SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO		Data aktualizacji	
	Wydanie: 1		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	KARMEL - LOVE CIASTO O SMAKU KARMELOWYM 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, mąka pszenna , skrobia pszenna , syrop glukozowy, preparat emulgujący (E 472b, E 477, syrop glukozowy, mąka sojowa); substancje spulchniające: E 450(i), E 500(ii); skrobia modyfikowana, barwnik – karmel amoniakalny, mleko pełne w proszku, aromaty, emulgator – E 472e, substancja zagęszczająca - guma ksantanowa, sól. Może zawierać śladowe ilości: jaj, 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>1538 kJ/ 367 kcal</td> </tr> <tr> <td>Tłuszcz</td> <td>2,0 g</td> </tr> <tr> <td> w tym</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone)</td> <td>1,3 g</td> </tr> <tr> <td>Węglowodany</td> <td>83 g</td> </tr> <tr> <td> w tym</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- cukry</td> <td>38 g</td> </tr> <tr> <td>Białko</td> <td>3,7 g</td> </tr> <tr> <td>Sól</td> <td>0,24 g</td> </tr> </table>		Wartość energetyczna (energia)	1538 kJ/ 367 kcal	Tłuszcz	2,0 g	w tym		- kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone)	1,3 g	Węglowodany	83 g	w tym		- cukry	38 g	Białko	3,7 g	Sól	0,24 g
Wartość energetyczna (energia)	1538 kJ/ 367 kcal																				
Tłuszcz	2,0 g																				
w tym																					
- kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone)	1,3 g																				
Węglowodany	83 g																				
w tym																					
- cukry	38 g																				
Białko	3,7 g																				
Sól	0,24 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 SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO		Data wydania	26.01.2015
			Data aktualizacji	
	Wydanie: 1		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	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 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: 60 na 20 cm</u></p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td>Ciasto o smaku karmelowym</td> <td style="text-align: right;">1000 g</td> </tr> <tr> <td>Jaja świeże</td> <td style="text-align: right;">350 g</td> </tr> <tr> <td>Olej</td> <td style="text-align: right;">450 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>	Ciasto o smaku karmelowym	1000 g	Jaja świeże	350 g	Olej	450 g	Woda	200 g
Ciasto o smaku karmelowym	1000 g									
Jaja świeże	350 g									
Olej	450 g									
Woda	200 g									