

 Producent dodatków piekarskich.	BakePlus sp. z o.o. ul. Targowa 16 37-464 Stalowa Wola Tel. 15 841 44 70 E-mail: bakeplus@bakeplus.pl www.bakeplus.pl		Numer:	1/1
			Data wystawienia	15.07.2018
			Wydanie	1
<i>Dział Produkcji i Kontroli Jakości</i>				

SPECYFIKACJA

Nazwa produktu : **ALBUMINA z chowu wolnowybiegowego**

Skład produktu:	Odcukrzone, suszone białko jaja kurzego z chowu wolnowybiegowego, E 330
Opis produktu:	Odcukrzone, suszone białko jaja kurzego z chowu wolnowybiegowego
Pochodzenie surowca:	Polska
Proces technologiczny:	Wybijanie świeżych jaj kurzych z chowu wolnowybiegowego, separacja białka, filtracja, odcukrzanie (fermentacyjne lub enzymatyczne), suszenie, pakowanie, pasteryzacja i magazynowanie
Odpowiedniki zamienne proszku:	100 g proszku z białka jaj i 900 ml wody to 1 kg płynnego białka czyli około 34 białka jaj kurzych średniej klasy wagowej
Regeneracja proszku:	Zaleca się rozpuszczanie 100-300 g proszku z białka jaj w 700-900 ml wody o temp. około 20°C
Gęstość nasypowa:	430±20 kg/m ³
Cechy organoleptyczne:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Jednorodna sucha masa bez zanieczyszczeń stałych ▪ Zapach i smak naturalny, charakterystyczny dla białka jaja kurzego ▪ Barwa- od białej do kremowej, jednolita w całej masie

Cechy mikrobiologiczne:	Typowe parametry	Gwarantowane parametry
■ Ogólna liczba bakterii tlenowych	<10 000	<5 x10 ⁴
■ Enterobacteriaceae	<10 w 1g	<100 w 1g
■ Staphylococcus aureus		nieobecne w 1g
■ Salmonella		nieobecne w 25g
■ Drożdże	<10 w 1g	<100 w 1g
■ Pleśnie	<10 w 1g	<100 w 1g

Cechy fizykochemiczne:	Typowe parametry	Gwarantowane parametry
■ pH	6,0-8,0	6,0-8,5
■ Zawartość wody	5%-8%	max. 9%
■ Rozpuszczalność	92%-95%	min. 92%
■ Cukry redukujące	0,1%	max. 0,2%
■ Zawartość kw. masłowego 3-OH		max. 10 mg/kg w suchej masie (w suchej masie produktu)
■ Zawartość kw. mlekowego		max. 1 g/kg w suchej masie (w suchej masie surowca)
■ Pozostałości skorup jaj, błon i innych cząstek	< 10 mg/kg	< 100 mg/kg
■ Pozostałości antybiotyków		nieobecne

Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia:	Typowe parametry
■ Zawartość ołowiu (Pb)	nie więcej niż 0,1 mg/kg
■ Zawartość kadmu (Cd)	nie więcej niż 0,03 mg/kg
■ Zawartość rtęci (Hg)	nie więcej niż 0,01 mg/kg
■ Zawartość arsenu (As)	nie więcej niż 0,1 mg/kg

Wartość odżywcza w 100g produktu:	Typowe parametry	Gwarantowane parametry
■ Wartość energetyczna	1520 kJ / 366 kcal	1480 – 1610 kJ / 340 – 380 kcal
■ Tłuszcz	0,2 g	0,1 – 0,3 g
W tym:		
Kw. tłuszczowe nasycone	0,06 g	0,03 – 0,1 g
Kw. tłuszczowe jednonienasycone	0,1 g	0,05 – 0,15 g
Kw. tłuszczowe wielonienasycone	0,03 g	0,02 – 0,05 g
■ Węglowodany	6,5 g	4,5 – 8 g

■ Białko	83,5 g	82 – 86 g
■ Sód	0,65 g	0,6 – 0,8 g
■ Sól (równoważnik soli: sól x 2,5)	1,62 g	1,5 – 2,0 g
■ Błonnik	0 g	0 g

Dioksyny:

Typowe parametry

- Suma dioksyn (WHO-PCDD/F-TEQ) < 2,5 pg/g tłuszczu
- Suma dioksyn i polichlorowanych bifenyli (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ) < 5,0 pg/g tłuszczu
- Suma PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 I PCB 180 (ICES-6)

Radiacja i nanocząsteczki:

Oświadczamy, że produkty jajczarskie nie były poddawane napromieniowaniu ultrafioletowemu i jonizującemu, nie zawierają nanocząsteczek i nie zostały wyprodukowane przy użyciu nanocząsteczek

Typowe parametry

- Cs134 < 4,0 Bq/kg
- Cs137 < 4,0 Bq/kg

Oświadczenie GMO:

Oświadczamy, że produkty jajczarskie nie są modyfikowane genetycznie, surowce wykorzystane do produkcji są także wolne od GMO

Alergeny i nietolerancje pokarmowe:

Obecność w produkcie TAK*/NIE**

Możliwość zanieczyszczeń krzyżowych

Składnik

Zboża zawierające gluten tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne	NIE	NIE	
Skorupiaki i produkty pochodne	NIE	NIE	
Jaja i produkty pochodne	TAK	TAK	Białko jaja kurzego
Ryby i produkty pochodne	NIE	NIE	
Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne	NIE	NIE	
Soja i produkty pochodne	NIE	NIE	
Mleko i produkty pochodne	NIE	NIE	
Orzechy tj. migdały (Amygdalus communis L.), orzechy laskowe (Corylus avellana), orzechy włoskie (Juglans regia), orzechy nerkowca (Anacardium occidentale), orzeszki pekan (Carya illinoensis (Wangenh.) K.Koch), orzechy brazylijskie (Bertholletia excelsa), pistacje/orzechy pistacjowe (Pistacia vera), orzechy makadamia lub Queensland (Macadamia ternifolia) a także produkty pochodne	NIE	NIE	
Seler i produkty pochodne	NIE	NIE	
Gorzycza i produkty pochodne	NIE	NIE	
Nasiona sezamu i produkty pochodne	NIE	NIE	
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach pow. 10mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na całkowita zawartość SO ₂	NIE	NIE	
Łubin i produkty pochodne	NIE	NIE	
Mięczaki i produkty pochodne	NIE	NIE	

*TAK- produkt zawiera składnik alergenny

**NIE- produkt nie zawiera składnika alergennego, zanieczyszczenie wykluczone, inne alergeny nie są stosowane na terenie zakładu

Informacje dotyczące diet:

- Produkt Koszerny certyfikowany przez KLBD (status: Pareve non-Passover)
- Produkt odpowiedni dla wegetarian i laktoowovegetarian
- Produkt nieodpowiedni dla wegan
- Produkt bezglutenowy
- Produkt odpowiedni w diecie cukrzycowej

Data minimalnej trwałości:

24 miesięcy od daty produkcji

Warunki przechowywania:

Przechowywanie w suchych, czystych, wolnych od obcych zapachów miejscach, ze swobodnym obiegiem powietrza (zalecane temperatury przechowywania 0-26°C), wilgotność względna nie powinna być wyższa niż 75%

Materiał opakowaniowy: ■ Worek z tworzywa MDPE + karton zabezpieczający (opakowania jednostkowe: 10; 12,5; 25 kg)
■ Worek papierowy z wkładką foliową (opakowania jednostkowe: 10; 12,5 kg)

Dokumenty jakości: Świadectwo Kontroli Jakości stanowi zintegrowany dokument z WZ/HDI, dostarczane jest do każdej dostawy, zawiera następujące informacje dla każdej dostarczonej partii: ■ nazwa produktu,
■ data produkcji,
■ data minimalnej trwałości,
■ ilość dostarczonej partii,
■ wyniki badania mikrobiologicznego dla danej partii (Ogólna liczba bakterii tlenowych, Enterobacteriaceae, Salmonella, Gronkowce K (+)),
Dodatkowe informacje zawarte w dokumencie to: pochodzenie surowca, rodzaj opakowań, warunki przechowywania, systemy jakości, warunki transportu
Inne informacje podawane są na życzenie klienta

Certyfikaty: ISO 9001, ISO 22000, BRC (poziom A)
Transport i dystrybucja: Samochody przystosowane do przewozu środków spożywczych:
■ transport własny
■ transport odbiorcy
■ wyspecjalizowana firma logistyczna

Zastosowanie: Przetwórstwo spożywcze: piekarnictwo, ciastkarstwo, cukiernictwo, przetwory mięsne, przetwory rybne, suplementy diety, wyroby farmaceutyczne, napoje proteinowe

STRONA 3/3

Opracował: Ewelina Krawczyńska	Zatwierdził: Sławomir Sądej
-----------------------------------	--------------------------------

Wartości przedstawione powyżej są oparte na literaturze, obliczeniach i analizach laboratoryjnych producenta. Informujemy o możliwości wystąpienia różnic wynikających ze specyfiki jaj, które są produktem naturalnym. Wszystkie podane informacje oparte są na naszej najnowszej wiedzy i nie zwalniają z obowiązku wykonywania badań przez odbiorcę. Dane zawarte w specyfikacji nie zastępują badań wykonywanych przez Kupującego po dostawie. Sprzedający nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku nieprzeprowadzenia badań przedmiotu umowy przed jego zużyciem do produkcji przez Kupującego.

Dane zawarte w niniejszej specyfikacji zostały opracowane na podstawie certyfikatów i norm jakościowych dostawców lub producentów i nie zastępują badań wykonanych przez odbiorcę przy dostawie.