

BakePlus⁺
Producent dodatków piekarskich.**BakePlus sp. z o.o.**
Al. JP II 25a/706
37-450 Stalowa Wola
Tel. 15 841 44 70
E-mail: bakeplus@bakeplus.pl
www.bakeplus.plNumer: 23/2017
Data wystawienia: 23.01.2017
Wydanie: 2/OVOP

Dział Produkcji i Kontroli Jakości

SPECYFIKACJANazwa surowca: **ALBUMINA JAJA KURZEGO W PROSZKU**
WYSOKOPIENISTA EX

Parametry fizyczne i chemiczne	
Barwa	Biała lub jasnokremowa
Zapach i smak	Typowy dla jaj
Konsystencja	Produkt sypki
Zanieczyszczenie mechaniczne	Brak

Parametry mikrobiologiczne	
Parametr	Wskaźnik
Bakterie tlenowe mezofilne	< 50 000 jtk/g
Gronkowce koagulazododatnie	Nieobecne 1g
Salmonella	0/25g
Enterobacteriaceae	< 100 jtk/g

Parametry fizykochemiczne		
Parametr	Wymagania	CoA
Wilgotność	Max. 8%	X
Zawartość tłuszczu	Max. 0,2 %	-
Zawartość białka	Min. 80%	X
pH	5,0 – 7,5	-
Granulacja	40 mesh	-
Wskaźnik pienistości	Min. 150 mm	X
Stabilność piany (wyciek po 2h)	Max. 280 ml	X
Stabilność piany	Min. 60 g	
Rozpuszczalność	Min. 92 %	X
Kwas L-mlekowy	< 1000 mg/kg	X
Kwas masłowy	< 10 mg/ kg	X
Cukry redukujące w suchej masie	Max. 1,6 %	-
Metale ciężkie	Max. 10 ppm PB/kg	-
Antybiotyki	Zgodnie z Rozp. WE nr 37/2010 wraz z jego zmianami	-
Alergeny	Białko jaja kurzego	-

BakePlus⁺
Producent dodatków piekarskich.

BakePlus sp. z o.o.
Al. JP II 25a/706
37-450 Stalowa Wola
Tel. 15 841 44 70
E-mail: bakeplus@bakeplus.pl
www.bakeplus.pl

Numer: 23/2017

Data wystawienia: 23.01.2017

Wydanie: 2/OVOP

Dział Produkcji i Kontroli Jakości

Składniki	Białko jaj kurzych min. 97%, E 330, kwas cytrynowy – regulator kwaśności, E 1505, cytrynian trójetylowy – stabilizator piany
Zastosowanie	Produkt przeznaczony do produkcji: pianek, ciepłych lodów, bez, murzynków, wyrobów ciastkarskich, kokosanek i innych. <u>Zalecany sposób użycia:</u> Albuminę jaja kurzego suszoną wysokopienistą EX wymieszać z wodą w proporcji 1:9. 1kg Albuminy jaja kurzego suszonej wysokopienistej EX zastępuje około 316 białek jaj świeżych o wadze 50g.
Opakowanie	<ul style="list-style-type: none">• Karton z workiem polietylenowym w środku – 25kg• Worek papierkowy z wkładką polietylenową w środku – 10kg lub 25kg
Przydatność do spożycia	24 miesiące od daty produkcji
Przechowywanie	Czyste i suche pomieszczenie; pozostałe warunki zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 852/2004 i 853/2004
Warunki transportu	Czyste i suche, spełniające wymagania prawa żywności
Informacje dodatkowe	Produkt nie był poddawany napromieniowaniu ultrafioletowemu lub jonizacji

Informacje żywieniowe

Nazwa składnika	Zawartość w 100 g
Wartość energetyczna	335 kcal/ 1423 kJ
Tłuszcz ogółem	0,2 g
Kwasy tłuszczowe nasycone	0 g
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone	0 g
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone	0 g
Izomery trans kwasów tłuszczowych	0 g
Cholesterol	0 g
Alkohole	0 g
Węglowodany	0,1 g
Cukry	0,1 g
Skrobia	0 g
Błonnik	0 g
Białko	82 g
Sód	1,3 g (zawartość naturalna)
Potas	1160 mg
Wapń	< 15% ref. wartości spożycia
Fosfor	171 mg
Magnez	84 mg

BakePlus⁺
Producent dodatków piekarskich.

BakePlus sp. z o.o.
Al. JP II 25a/706
37-450 Stalowa Wola
Tel. 15 841 44 70
E-mail: bakeplus@bakeplus.pl
www.bakeplus.pl

Numer:	23/2017
Data wystawienia	23.01.2017
Wydanie	2/0VOP

Dział Produkcji i Kontroli Jakości

Żelazo	< 15% ref. wartości spożycia
Cynk	< 15% ref. wartości spożycia
Miedź	0,16 mg
Mangan	< 15% ref. wartości spożycia
Fluor	-
Selen	125 ug
Chrom	-
Molibden	-
Jod	< 15% ref. wartości spożycia
Popiół	6 g
Witamina A	< 15% ref. wartości spożycia
Witamina D	-
Witamina E	< 15% ref. wartości spożycia
Witamina K	< 15% ref. wartości spożycia
Witamina C	< 15% ref. wartości spożycia
Tiamina (B1)	< 15% ref. wartości spożycia
Ryboflawina (B2)	2,2 mg
Niacyna (B3)	< 15% ref. wartości spożycia
Witamina B ₆	< 15% ref. wartości spożycia
Kwas foliowy	120 ug
Witamina B ₁₂	0,5 ug
Biotyna (B7)	53 ug
Kwas pantotenowy	1,9 mg

Opracował: Ewelina Krawczyńska Bake Plus sp. z o.o. 37-450 Stalowa Wola Al. Jana Pawła II 25a/706 tel. +48 15 841 44 70 NIP 865-255-83-82, REGON 180931871 KRS 0000445895	Zatwierdził: Sławomir Sądziej Bake Plus sp. z o.o. 37-450 Stalowa Wola Al. Jana Pawła II 25a/706 tel. +48 15 841 44 70 NIP 865-255-83-82, REGON 180931871 KRS 0000445895
---	--

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.