

BakePlus⁺

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	2/2017
Data wystawienia	25.07.2017
Wydanie	2/AGR

Dział Produkcji i Kontroli Jakości

SPECYFIKACJA**JAJA W PROSZKU**

JAJA W PROSZKU OPISANE W NINIEJSZEJ SPECYFIKACJI SKŁADAJĄ SIĘ ZE ŚWIEŻYCH JAJ KURZYCH.
JAJA W PROSZKU UZYSKUJE SIĘ ZA POMOCĄ ODDZIELENIA SKORUPKI OD ZAWARTOŚCI JAJKA.
W TRAKCIE PRODUKCJI SUSZENIA JAJA SĄ PASTERYZOWANE, HOMOGENIZOWANE I SUSZONE ROZPYŁOWO
JAJA W PROSZKU NIE ZAWIERAJĄ ŻADNYCH INNYCH DODATKÓW.

Parametry fizyczne i chemiczne

Kolor	Jasnożółty, normalny charakterystyczny dla jajka w proszku .
Smak i zapach	Normalny, charakterystyczny dla jaj w proszku
Konsystencja	Równomierna , dopuszcza się zbrzylenia, które łatwo rozkruszają się pod naciskiem palców.
Zawartość jaj 1 kg	85-95 szt
Rozpuszczalność	Min.: 71 %
Wilgotność	Max.: 5 %
wartość energetyczna	2 600 kJ (620 kcal) / 100 g
Zawartość tłuszczu	Min.: 38,0%
Zawartość białka (Nx6,5)	Min.: 45,0 %
pH	7,0- 9,5

Parametry mikrobiologiczne

Parametry	wskaźnik	Metoda monitorowania
Salmonella	0 / 25 g	MSZ EN ISO 6579:2002
Enterobakterie	Max.: 10 ² / 1 g	MSZ EN ISO 21528-2:2007

Inne parametry

Parametry	wskaźnik
Waga netto opakowania	20,0 kg
Okres ważności	12 miesięcy od daty produkcji
Opakowania	Torby papierowe z polietylenową wkładką
Przechowywanie	Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu z dala od słońca.

Przygotowane przez BakePlus Sp. z o.o. Monika Winogrodzka ul. Targowa 16 37-464 Stalowa Wola tel. +48 15 841 44 70 NIP 865-255-83-82, REGON 180931871 KRS 0000445895 (2)	Zaakceptowany przez BakePlus Sp. z o.o. Sławomir Sadej ul. Targowa 16 37-464 Stalowa Wola tel. +48 15 841 44 70 NIP 865-255-83-82, REGON 180931871 KRS 0000445895 (1)
--	---

Dane zawarte w specyfikacji zostały sporządzone na podstawie certyfikatów i norm jakościowych i nie zastępują badań prowadzonych przez odbiorcę podczas dostawy.