

 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 1/2019/BIO	
		Data wystawienia	10.01.2019
		Wydanie	1/02.1/BIO
<i>Dział Produkcji i Kontroli Jakości</i>			

SPECYFIKACJA

Nazwa produktu : **JAJA w proszku BIO**

Skład produktu:	Suszona treść jaja kurzego z chowu ekologicznego
Opis produktu:	Suszona treść jaja kurzego z chowu ekologicznego
Pochodzenie surowca:	Polska
Proces technologiczny:	Wybijanie świeżych jaj kurzych z chowu ekologicznego, chłodzenie, filtracja, homogenizacja, pasteryzacja, suszenie, pakowanie, magazynowanie
Odpowiedniki zamienne proszku:	250 g proszku z całych jaj i 750 ml wody to 1 kg płynnych jaj czyli około 20 jaj kurzych średniej klasy wagowej
Regeneracja proszku:	Zaleca się rozpuszczanie 250 g proszku z całych jaj w 750 ml wody o temp. około 20°C
Gęstość nasypowa:	310±20 kg/m ³
Cechy organoleptyczne:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Jednorodna sucha masa bez zanieczyszczeń stałych ▪ Zapach i smak naturalny, charakterystyczny dla właściwej treści jaj ▪ Barwa- jasnożółta do ciemnożółtej, jednolita w całej masie

Cechy mikrobiologiczne:	parametry	Typowe parametry	Gwarantowane
	■ Ogólna liczba bakterii tlenowych	<30 000	<5 x10 ⁵
	■ 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:	parametry	Typowe parametry	Gwarantowane
	■ pH	8,5-9,3	7,0-9,5
	■ Zawartość wody	3%-4%	max. 5%
	■ Rozpuszczalność	85%-95%	min. 85%
	■ 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 cząsteczek	< 10 mg/kg	< 100 mg/kg
	■ Pozostałości antybiotyków		nieobecne

Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia:	parametry	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	2352 kJ / 568 kcal	2180 – 2520 kJ / 520 – 610 kcal
■ Tłuszcz	39,0 g	37 – 42 g
W tym:		
Kw. tłuszczowe nasycone	13,1 g	12 – 15 g
Kw. tłuszczowe jednonienasycone	18,6 g	17,6 – 20,5 g
Kw. tłuszczowe wielonienasycone	7,1 g	5,0 – 7,8 g
■ Węglowodany	6,0 g	4 – 8 g
■ Białko	47,5 g	44 – 48,5 g
■ Sód	0,5 g	0,4 – 0,6 g
■ Sól	1,25 g	1 – 1,5 g
(równoważnik soli: sól x 2,5)		
■ 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)	< 40,0 ng/g tłuszczu

Radiacja i nanocząsteczki:

Produkty jajczarskie przedstawione w niniejszej specyfikacji 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:

Produkty jajczarskie przedstawione w niniejszej specyfikacji 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	Jaja kurze
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 całkowitą 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:	18 miesięcy od daty produkcji
Warunki przechowywania:	Przechowywanie w suchych, czystych, wolnych od obcych zapachów miejscach, ze swobodnym obiegiem powietrza (zalecane temperatury przechowywania 0-25°C, wilgotność względna nie powinna być wyższa niż 75%)
Materiał opakowaniowy:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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:	<p>Świadectwo Kontroli Jakości stanowi zintegrowany dokument z WZ/HDI, dostarczane jest do każdej dostawy, zawiera następujące informacje dla każdej dostarczanej 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 (+)),</p> <p>Dodatkowe informacje zawarte w dokumencie to: pochodzenie surowca, rodzaj opakowań, warunki przechowywania, systemy jakości, warunki transportu</p> <p>Inne informacje podawane są na życzenie klienta</p>
Certyfikaty:	ISO 9001, ISO 22000, BRC (poziom A)
Transport i dystrybucja:	<p>Samochody przystosowane do przewozu środków spożywczych:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ transport własny ▪ transport odbiorcy ▪ wyspecjalizowana firma logistyczna
Zastosowanie:	Przetwórstwo spożywcze: piekarnictwo, ciastkarstwo, cukiernictwo, makarony, majonezy, pasztety, panierki, wyroby garmazeryjne.

Przygotowane przez Ewelina Krawczyńska	Zaakceptowany przez Sławomir Sądej
---	---------------------------------------

Wartości przedstawione powyżej są oparte na literaturze, obliczeniach i analizach laboratoryjnych. 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.

Specyfikacja została sporządzona na podstawie dokumentów dostawcy.