



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:	79/2018
Data wystawienia	08.03.2018
Wydanie	08.03.2018

Dział Produkcji i Kontroli Jakości

SPECYFIKACJA

WPC 80

Cechy organoleptyczne		
Wygląd	proszek sypki, jednolity, drobno rozpylony, dopuszczalne lekkie zbrylenie, łatwo rozsypujące się przy lekkim nacisku	
Barwa	jednolita, białokremowa do żółtej	
Smak i zapach	swoisty - białkowy, czysty, bez obcych posmaków i zapachów	
Zanieczyszczenia mechaniczne	brak, dopuszcza się cząstki przypalone wg wzorca A, B.	
Cechy fizykochemiczne		
	docelowe	dopuszczalne
Zawartość wody	5,0 %	max. 6,5 %
Zawartość tłuszczu	6,0 %	max. 11.5 %
Zawartość białka w suchej masie	81 %	min. 80 %
Zawartość laktozy	5,0 %	max. 8,0%
Kwasowość- pH	6,5	min. 6,0 max. 7,0
Wskaźnik rozpuszczalności	0,2 cm ³	max. 1,0 cm ³
Zawartość antybiotyków i substancji hamujących	nieobecne	nieobecne
Cechy mikrobiologiczne		
	docelowe	dopuszczalne
Ogólna liczba drobnoustrojów	10000 jtk/g	max. 50000 jtk/g
Salmonella	nieobecne w 25 g, n=5 c=0	nieobecne w 25 g, n=5 c=0
Listeria monocytogenes	nieobecne w 25 g, n=5 c=0	nieobecne w 25 g, n=5 c=0
Staphylococcus aureus w jtk/g	m=M<10, n=5 c=0	m=10 M=100, n=5 c=2
Enterobacteriaceae	m=M<10, n=5 c=0	m=M=10, n=5 c=0
Bakterie z grupy coli w jtk/g	m=M<10, n=5 c=0	m=0 M=10, n=5 c=2
Pleśnie i drożdże	max. 50	max. 100

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

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.