


ET Sp. z o.o. 44-100 Gliwice, Ul. Okrężna 8 Tel/ fax (32) 231 20 88  <i>Smak i Tradycja</i>	<b>OPIS PRODUKTU  SPECYFIKACJA WYROBU  GOTOWEGO</b>		Numer dokumentu	P30.01
			Data wydania	15.09.2014
			Data aktualizacji	06.05.2019
	Wydanie: 6		Kod produktu	15230
	<i>Imię i Nazwisko</i>	<i>Stanowisko</i>	<i>Podpis:</i>	
<i>Opracowała</i>	Arletta Brzeszkiewicz	Technolog - projektant		
<i>Sprawdziła</i>	Wioleta Tokarczyk	Technolog - projektant		
<i>Zatwierdziła</i>	Iwona Ichnátová	Główny Technolog		
<i>Powód zmiany</i>	Zmiana wzoru specyfikacji			

1.	<b>Nazwa produktu</b>	<b>SUPER SOS POMIDOROWY łagodny w proszku</b>																			
2.	<b>Przeznaczenie konsumenckie</b>	Produkt gotowy do spożycia po uprzednim przygotowaniu wg receptury podanej na etykiecie																			
3.	<b>Cechy sensoryczne</b>	<u>Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem:</u> Produkt sypki, dopuszczalne nietrwałe zbrylenia wynikające z wsadu surowcowego, rozprzodczające się podczas przyrządzenia.  <u>Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu:</u> a. Wygląd i konsystencja- właściwe dla produktu deklarowanego w nazwie b. Zapach- charakterystyczny dla produktu deklarowanego w nazwie, niedopuszczalne zapachy obce c. Smak- charakterystyczny dla smaku deklarowanego w nazwie produkty, niedopuszczalne posmaki obce d. Barwa - odpowiednia dla produkty deklarowanego w nazwie																			
4.	<b>Składniki i informacja dla alergików</b>	Pomidor w proszku (62,5%), skrobia modyfikowana, sól, cukier, oregano.  Może zawierać: soję, mleko, nasiona sezamu, orzechy i orzeszki ziemnych, jaja oraz gluten.																			
5.	<b>Wartość odżywcza w 100 g produktu (może ulec zmianie ze względu na naturalne wahania właściwości surowców)</b>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>Wartość energetyczna (energia)</td> <td style="text-align: right;">1251 kJ/ 299 kcal</td> </tr> <tr> <td>Tłuszcz</td> <td style="text-align: right;">0 g</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">w tym</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">- kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone)</td> <td style="text-align: right;">0 g</td> </tr> <tr> <td>Węglowodany</td> <td style="text-align: right;">56 g</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">w tym</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">- cukry</td> <td style="text-align: right;">22 g</td> </tr> <tr> <td>Białko</td> <td style="text-align: right;">10 g</td> </tr> <tr> <td>Sól</td> <td style="text-align: right;">8,8 g</td> </tr> </table>		Wartość energetyczna (energia)	1251 kJ/ 299 kcal	Tłuszcz	0 g	w tym		- kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone)	0 g	Węglowodany	56 g	w tym		- cukry	22 g	Białko	10 g	Sól	8,8 g
Wartość energetyczna (energia)	1251 kJ/ 299 kcal																				
Tłuszcz	0 g																				
w tym																					
- kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone)	0 g																				
Węglowodany	56 g																				
w tym																					
- cukry	22 g																				
Białko	10 g																				
Sól	8,8 g																				
6.	<b>Cechy fizyko-chemiczne</b>	- Zawartość wody - nie więcej niż 10% - Obecność zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych - niedopuszczalna - Obecność szkodników i ich pozostałości - niedopuszczalna - Metale ciężkie: Pb - 1 mg/kg i As - 0,5 mg/kg																			
7.	<b>Cechy mikrobiologiczne</b>	- Całkowita zawartość bakterii $\leq$ 1000/g - Listeria monocytogenes - m/M = 100 jtk/g - Salmonella - m/M = nieobecne w 25 g - Enterobacteriaceae - m/M = 10 jtk/g - Drożdże i pleśnie $\leq$ 100/g																			

ET Sp. z o.o. 44-100 Gliwice, Ul. Okrężna 8 Tel/ fax (32) 231 20 88 	<b>OPIS PRODUKTU</b> <b>SPECYFIKACJA WYROBU</b> <b>GOTOWEGO</b>		Numer dokumentu	P30.01
			Data wydania	15.09.2014
			Data aktualizacji	06.05.2019
	Wydanie: 6		Kod produktu	15230
	<i>Imię i Nazwisko</i>	<i>Stanowisko</i>	<i>Podpis:</i>	
<i>Opracowała</i>	Arletta Brzeszkiewicz	Technolog - projektant		
<i>Sprawdziła</i>	Wioleta Tokarczyk	Technolog - projektant		
<i>Zatwierdziła</i>	Iwona Ihnátová	Główny Technolog		
<b>Powód zmiany</b>	Zmiana wzoru specyfikacji			

		m – wartość, poniżej której wszystkie wyniki są zadowalające, M – wartość progowa, powyżej której wyniki są dyskwalifikujące, jtk – jednostki tworzące kolonie.
8.	<b>Masa netto</b>	5 kg
9.	<b>Trwałość</b>	12 miesięcy od daty produkcji oryginalnie zapakowane.
10.	<b><i>Uwaga! Ze względu na zawartość skrobi unikać kontaktu z produktami zawierającymi preparaty enzymatyczne.</i></b>	
11.	<b>Warunki przechowywania</b>	Przechowywać w suchym miejscu, w temp. nieprzekraczającej 25°C i wilgotności względnej powietrza max. 75%.
12.	<b>Material opakowaniowy</b>	Opakowanie przeznaczone do kontaktu z żywnością – zgodnie z wymaganiami:  Rozporządzenie (WE) NR 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG,  Rozporządzenie Komisji (UE) nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.  Opakowania jednostkowe - Torba srebrna matowa.
13.	<b>Akty prawne/normy zgodne z wymaganiami</b>	Rozporządzenia Komisji (WE) NR 2073/2005 z dnia.15.11.2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (z późn. zm.),  Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (z późn. zm.),  Rozporządzenia Komisji (WE) NR 1881/2006 z dnia 19.12.2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (z późn. zm.),  Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 poz. 29),  Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16.12.2008 r. w sprawie dodatków do żywności (z późn. zm.),

ET Sp. z o.o. 44-100 Gliwice, Ul. Okrężna 8 Tel/ fax (32) 231 20 88  <i>Smak i Tradycja</i>	<b>OPIS PRODUKTU</b> <b>SPECYFIKACJA WYROBU</b> <b>GOTOWEGO</b>		Numer dokumentu	P30.01
			Data wydania	15.09.2014
			Data aktualizacji	06.05.2019
	Wydanie: 6		Kod produktu	15230
	<i>Imię i Nazwisko</i>	<i>Stanowisko</i>	<i>Podpis:</i>	
<i>Opracowała</i>	Arletta Brzeszkiewicz	Technolog - projektant		
<i>Sprawdziła</i>	Wioleta Tokarczyk	Technolog - projektant		
<i>Zatwierdziła</i>	Iwona Ihnátová	Główny Technolog		
<b>Powód zmiany</b>	Zmiana wzoru specyfikacji			

		Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2015 r. poz. 1161).
14.	<b>Receptura</b>	<b>SUPER SOS</b> <b>POMIDOROWY ŁAGODNY 200 g</b> <b>WODA ZIMNA (przegotowana) 1000 g</b>  Dokładnie wymieszać sos z wodą i pozostawić na 1 godzinę. Smarować spody pizzy, zapiekanek.