



ET Sp. z o.o. 44-100 Gliwice, Ul. Okrężna 8 Tel/ fax (32) 231 20 88 	OPIS PRODUKTU SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO		Numer dokumentu	P30.01
			Data wydania	20.03.2014
			Data aktualizacji	20.05.2019
	Wydanie: 10		Kod produktu	34910
	<i>Imię i Nazwisko</i>	<i>Stanowisko</i>	<i>Podpis:</i>	
<i>Opracowała</i>	Katarzyna Szulborska	Technolog - projektant		
<i>Sprawdziła</i>	Wioleta Tokarczyk	Technolog - projektant		
<i>Zatwierdziła</i>	Iwona Ihnátová	Główny Technolog		
Powód zmiany	Zmiana wzoru specyfikacji, rozpisanie substancji dodatkowych			

1.	Nazwa produktu	PSYCHOTKA Ciasto w proszku do produkcji gofrów i naleśników																		
2.	Przeznaczenie konsumenckie	Produkt gotowy do spożycia po uprzednim przygotowaniu wg receptury podanej na etykiecie.																		
3.	Cechy sensoryczne	Produkt sypki, dopuszcza się lekkie zbrylenia, łatwo rozsypujące się pod naciskiem. Zapach - swoisty dla zastosowanych surowców, niedopuszczalne zapachy obce.																		
4.	Składniki i informacja dla alergików	Mąka pszenna , cukier, preparat stabilizujący (emulgatory: E470a, E471, E472b, E472e, E477, E482; maltodekstryna, mleko odtłuszczone w proszku, stabilizator – E450), serwatka w proszku (z mleka), jaja w proszku, substancje spulchniające: E500(ii), E450(i); sól, aromaty, enzym (zawiera gluten). Może zawierać: soję, nasiona sezamu, orzechy i orzeszki ziemne.																		
5.	Wartość odżywcza w 100g produktu (może ulec zmianie ze względu na naturalne wahania właściwości surowców)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Wartość energetyczna (energia)</td> <td style="text-align: right;">1464 kJ/ 350 kcal</td> </tr> <tr> <td>Tłuszcz</td> <td style="text-align: right;">2,1 g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">w tym</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone)</td> <td style="text-align: right;">0,9 g</td> </tr> <tr> <td>Węglowodany</td> <td style="text-align: right;">72 g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">w tym</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- cukry</td> <td style="text-align: right;">14 g</td> </tr> <tr> <td>Białko</td> <td style="text-align: right;">9,9 g</td> </tr> <tr> <td>Sól</td> <td style="text-align: right;">0,54 g</td> </tr> </table>	Wartość energetyczna (energia)	1464 kJ/ 350 kcal	Tłuszcz	2,1 g	w tym		- kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone)	0,9 g	Węglowodany	72 g	w tym		- cukry	14 g	Białko	9,9 g	Sól	0,54 g
Wartość energetyczna (energia)	1464 kJ/ 350 kcal																			
Tłuszcz	2,1 g																			
w tym																				
- kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone)	0,9 g																			
Węglowodany	72 g																			
w tym																				
- cukry	14 g																			
Białko	9,9 g																			
Sól	0,54 g																			
6.	Cechy mikrobiologiczne	<ul style="list-style-type: none"> - Listeria monocytogenes - m/M = 100 jtk/g - Enterobacteriaceae - m=10 jtk/g, M=100 jtk/g - Salmonella - nb w 25 g - Aflatoksyny B1 - 2,0 µg/kg - Suma B1, B2, G1, G2 - 4,0 µg/kg - Deoksyniwalenol – 750 µg/kg - Zearalenon – 75 µg/kg m – wartość, poniżej której wszystkie wyniki są zadowalające, M – wartość progowa, powyżej której wyniki są dyskwalifikujące, jtk – jednostki tworzące kolonie.																		

ET Sp. z o.o. 44-100 Gliwice, Ul. Okrężna 8 Tel/ fax (32) 231 20 88 	OPIS PRODUKTU SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO		Numer dokumentu	P30.01
			Data wydania	20.03.2014
			Data aktualizacji	20.05.2019
	Wydanie: 10		Kod produktu	34910
	<i>Imię i Nazwisko</i>	<i>Stanowisko</i>	<i>Podpis:</i>	
<i>Opracowała</i>	Katarzyna Szulborska	Technolog - projektant		
<i>Sprawdziła</i>	Wioleta Tokarczyk	Technolog - projektant		
<i>Zatwierdziła</i>	Iwona Ihnátová	Główny Technolog		
Powód zmiany	Zmiana wzoru specyfikacji, rozpisanie substancji dodatkowych			

7.	Cechy fizyko-chemiczne	<ul style="list-style-type: none"> - Zawartość wody - nie więcej niż 8 % - Obecność zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych - niedopuszczalna - Obecność szkodników i ich pozostałości - niedopuszczalna - Metale ciężkie – Pb - 0,2 mg/kg i Cd - 0,2 mg/kg
8.	Masa netto	1 kg / 2 kg / 10 kg
9.	Trwałość	12 miesięcy od daty produkcji oryginalnie zapakowane.
10.	Warunki przechowywania	Przechowywać w suchym miejscu, w temp. nieprzekraczającej 25°C i wilgotności względnej powietrza max. 75%.
11.	Materiał opakowaniowy	<p>Opakowanie przeznaczone do kontaktu z żywnością – zgodnie z wymaganiami:</p> <p>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,</p> <p>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.</p> <p>Opakowania jednostkowe - Torba foliowa.</p> <p>Opakowania jednostkowe- worki trójwarstwowe, wewnątrz nie bielone, pokryte polietylenem. Opakowanie transportowe – paleta euro (120 x 80 cm) ilość 750 kg. Ilość warstw na palecie: worki a'10 - 10 warstw + folia stretch.</p>
12.	Substancje dodatkowe	<p>Zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (z późn. zm.).</p> <p>Ilość emulgatora E477 w mieszance „PYCHOTKA” wynosi 1000 mg/kg. W wyrobie spożywczym przygotowanym wg nr. 1 receptury wynosi 431 mg/kg.</p> <p>Ilość emulgatora E482 w mieszance „PYCHOTKA” wynosi 100 mg/kg. W wyrobie spożywczym przygotowanym wg nr. 1 receptury wynosi 43 mg/kg.</p>

ET Sp. z o.o. 44-100 Gliwice, Ul. Okrężna 8 Tel/ fax (32) 231 20 88 <i>Smak i Tradycja</i>	OPIS PRODUKTU SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO		Numer dokumentu	P30.01
			Data wydania	20.03.2014
			Data aktualizacji	20.05.2019
	Wydanie: 10		Kod produktu	34910
	<i>Imię i Nazwisko</i>	<i>Stanowisko</i>	<i>Podpis:</i>	
<i>Opracowała</i>	Katarzyna Szulborska	Technolog - projektant		
<i>Sprawdziła</i>	Wioleta Tokarczyk	Technolog - projektant		
<i>Zatwierdziła</i>	Iwona Ihnátová	Główny Technolog		
Powód zmiany	Zmiana wzoru specyfikacji, rozpisanie substancji dodatkowych			

13.	Akty prawne/normy zgodne z wymaganiami	<p>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.),</p> <p>Rozporządzenia Komisji (WE) NR 1881/2006 z dnia 19.12.2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (z późn. zm.),</p> <p>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),</p> <p>Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2015 r. poz. 1161).</p>																
14.	Receptura	<p>1. RECEPTURA NA GOFRY</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td>PYCHOTKA</td> <td style="text-align: right;">1000 g</td> </tr> <tr> <td>Woda</td> <td style="text-align: right;">1000 g</td> </tr> <tr> <td>Olej</td> <td style="text-align: right;">320 g</td> </tr> </table> <p>Sposób użycia: Wszystkie składniki dokładnie wymieszać za pomocą miksera lub ubijaczki cukierniczej na wolnych obrotach. Ciasto wylewać porcjami na gofrownicę nagrzaną do temperatury ok. 220 – 230°C, piec ok. 3 min.</p> <p style="text-align: center;">GOFROWNICĘ POSMAROWAĆ TŁUSZCZEM JEDYNNIE NA POCZĄTKU SMAŻENIA!</p> <p>Wydajność: 14-18 gofrów o wadze ok. 100 g.</p> <p>2. RECEPTURA NA NALEŚNIKI</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td>PYCHOTKA</td> <td style="text-align: right;">1000 g</td> </tr> <tr> <td>Mąka pszenna typ 500</td> <td style="text-align: right;">1000 g</td> </tr> <tr> <td>Woda</td> <td style="text-align: right;">1500 g</td> </tr> <tr> <td>Mleko</td> <td style="text-align: right;">2000 g</td> </tr> <tr> <td>Olej</td> <td style="text-align: right;">40 g</td> </tr> </table> <p>Sposób użycia: Wszystkie składniki dokładnie wymieszać za pomocą miksera lub ubijaczki cukierniczej (wolne obroty, następnie średnie obroty). Aby uzyskać gładką, jednolitą konsystencję, zaleca się, aby część wody (ok. ½) dodać po wstępnym zamieszaniu. Naleśniki smażyć z obu stron.</p> <p>Wydajność: ok. 90 naleśników smażonych na patelni 22 cm.</p>	PYCHOTKA	1000 g	Woda	1000 g	Olej	320 g	PYCHOTKA	1000 g	Mąka pszenna typ 500	1000 g	Woda	1500 g	Mleko	2000 g	Olej	40 g
PYCHOTKA	1000 g																	
Woda	1000 g																	
Olej	320 g																	
PYCHOTKA	1000 g																	
Mąka pszenna typ 500	1000 g																	
Woda	1500 g																	
Mleko	2000 g																	
Olej	40 g																	