




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	17.09.2014
			Data aktualizacji	07.05.2019
	Wydanie: 10		Kod produktu	22320
	<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		
<i>Powód zmiany</i>	Zmiana wzoru specyfikacji, rozpisanie substancji dodatkowych			

1.	Nazwa produktu	BABKA PIASKOWA CZEKOLADÓWKA CIASTO W PROSZKU																			
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	Cukier, mąka pszenna , skrobia pszenna , kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu, preparat emulgujący (emulgatory: E470a, E471, E472b, E472e, E477, E482; maltodekstryna, mleko odtłuszczone w proszku, stabilizator – E450), czekolada* granulki - 3,5% [cukier, masa kakaowa, tłuszcz kakaowy, emulgator – lecytyny (z soi)], substancje spulchniające: E500(ii), E450(i); aromat, substancja zagęszczająca - guma ksantanowa, sól. *masa kakaowa minimum: 44%, beztłuszczowa masa kakaowa minimum: 17,9% Może zawierać: jaja, 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;">1632 kJ/ 390 kcal</td> </tr> <tr> <td>Tłuszcz</td> <td style="text-align: right;">3,4 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;">2,4 g</td> </tr> <tr> <td>Węglowodany</td> <td style="text-align: right;">83 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;">37 g</td> </tr> <tr> <td>Białko</td> <td style="text-align: right;">5,1 g</td> </tr> <tr> <td>Sól</td> <td style="text-align: right;">0,33 g</td> </tr> </table>		Wartość energetyczna (energia)	1632 kJ/ 390 kcal	Tłuszcz	3,4 g	w tym		- kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone)	2,4 g	Węglowodany	83 g	w tym		- cukry	37 g	Białko	5,1 g	Sól	0,33 g
Wartość energetyczna (energia)	1632 kJ/ 390 kcal																				
Tłuszcz	3,4 g																				
w tym																					
- kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone)	2,4 g																				
Węglowodany	83 g																				
w tym																					
- cukry	37 g																				
Białko	5,1 g																				
Sól	0,33 g																				
6.	Cechy mikrobiologiczne	- Aflatoksyny B1 - 2,0 µg/kg - Suma B1, B2, G1, G2 - 4,0 µg/kg - Deoksyniwalenol – 750 µg/kg - Zearalenon – 75 µg/kg																			

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	17.09.2014
			Data aktualizacji	07.05.2019
	Wydanie: 10		Kod produktu	22320
	<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	10 kg / 25 kg
9.	Trwałość	10 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.	Rodzaj opakowania	<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- 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, worki a'25 - 8 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 „BABKA CZEKOLADÓWKA” wynosi 2400 mg/kg. W wyrobie spożywczym przygotowanym wg receptury wynosi 1263 mg/kg.</p> <p>Ilość emulgatora E482 w mieszance „BABKA CZEKOLADÓWKA” wynosi 240 mg/kg. W wyrobie spożywczym przygotowanym wg receptury wynosi 126 mg/kg.</p>

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	17.09.2014
			Data aktualizacji	07.05.2019
	Wydanie: 10		Kod produktu	22320
	<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>Dyrektywa 2000/36/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 czerwca 2000 r. odnosząca się do wyrobów kakaowych i czekoladowych przeznaczonych do spożycia przez ludzi (z późn. zm.),</p> <p>Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2015 r. poz. 1161).</p>								
14.	Receptura	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 80%;">Babka CZEKOLADÓWKA</td> <td style="text-align: right;">1000 g</td> </tr> <tr> <td>Olej roślinny</td> <td style="text-align: right;">400 g</td> </tr> <tr> <td>Jaja</td> <td style="text-align: right;">400 g</td> </tr> <tr> <td>Woda</td> <td style="text-align: right;">100 g</td> </tr> </table> <p>Sposób użycia: Wszystkie składniki wymieszać ubijając w maszynie cukierniczej przez około 3 min. na wysokich obrotach, następnie ciasto wyłożyć do foremek jednorazowych lub tradycyjnych posmarowanych tłuszczem i posypanych mąką, włożyć do pieca nagrzanego do temperatury ok. 180°C i po około 10-15 minutach naciąć ciasto wzdłuż środka formy. Czas pieczenia 40-50 min. Wystudzone ciasto można udekorować cukrem pudrem lub polewą czekoladową.</p>	Babka CZEKOLADÓWKA	1000 g	Olej roślinny	400 g	Jaja	400 g	Woda	100 g
Babka CZEKOLADÓWKA	1000 g									
Olej roślinny	400 g									
Jaja	400 g									
Woda	100 g									