


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	10.03.2014
			Data aktualizacji	08.05.2019
	Wydanie: 10		Kod produktu	26964
	<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.	Nazwa produktu	ŻELATYNOWY STABILIZATOR DO ŚMIETANY (w proszku) BANANOWY																			
2.	Przeznaczenie konsumenckie	Produkt gotowy do spożycia po uprzednim przygotowaniu wg receptury podanej na etykiecie.																			
3.	Cechy sensoryczne	Sypki, suchy, drobnoziarnisty proszek barwy białej, dopuszczalne zbrylenia składników rozpraszających się podczas przygotowania. Zapach bananowy. Niedopuszczalne posmaki i zapachy obce.																			
4.	Składniki i informacja dla alergików	Cukier, żelatyna wieprzowa, proszek bananowy – 2,4% (przecier banana, maltodekstryna, przeciwutleniacz: kwas cytrynowy i/lub kwas askorbinowy), skrobia modyfikowana, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy, barwniki: karoteny, karmel amoniakalny; sól. Może zawierać: jaja, mleko, soję, gluten, nasiona sezamu, orzechy i orzeszki ziemne.																			
5.	Wartość odżywcza w 100 g produktu (może ulec zmianie ze względu na naturalne wahania właściwości surowców)	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>Wartość energetyczna (energia)</td> <td style="text-align: right;">1648 kJ/ 394 kcal</td> </tr> <tr> <td>Tłuszcz</td> <td style="text-align: right;">0 g</td> </tr> <tr> <td> w tym</td> <td></td> </tr> <tr> <td> - kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone)</td> <td style="text-align: right;">0 g</td> </tr> <tr> <td>Węglowodany</td> <td style="text-align: right;">87 g</td> </tr> <tr> <td> w tym</td> <td></td> </tr> <tr> <td> - cukry</td> <td style="text-align: right;">82 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;">0,25 g</td> </tr> </table>		Wartość energetyczna (energia)	1648 kJ/ 394 kcal	Tłuszcz	0 g	w tym		- kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone)	0 g	Węglowodany	87 g	w tym		- cukry	82 g	Białko	10 g	Sól	0,25 g
Wartość energetyczna (energia)	1648 kJ/ 394 kcal																				
Tłuszcz	0 g																				
w tym																					
- kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone)	0 g																				
Węglowodany	87 g																				
w tym																					
- cukry	82 g																				
Białko	10 g																				
Sól	0,25 g																				
6.	Cechy fizyko-chemiczne	<ul style="list-style-type: none"> - Zawartość wody - nie więcej niż 5% - Obecność zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych - niedopuszczalna - Obecność szkodników i ich pozostałości - niedopuszczalna - Metale ciężkie: Pb - 0,3 mg/kg i Cd - 0,05 mg/kg 																			
7.	Cechy mikrobiologiczne	<ul style="list-style-type: none"> - Listeria monocytogenes - m/M = 100 jtk/g - Salmonella - nieobecne w 25 g <p>m – wartość, poniżej której wszystkie wyniki są zadowalające, M – wartość progowa, powyżej której wyniki są dyskwalifikujące, jtk – jednostki tworzące kolonie.</p>																			
8.	Masa netto	1 kg																			
9.	Trwałość	12 miesięcy od daty produkcji oryginalnie zapakowane.																			
10.	Uwaga! Ze względu na zawartość skrobi unikać kontaktu z produktami zawierającymi preparaty enzymatyczne.																				

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	10.03.2014
			Data aktualizacji	08.05.2019
	Wydanie: 10		Kod produktu	26964
	<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			

11.	Warunki przechowywania	Przechowywać w suchym miejscu, w temp. nieprzekraczającej 25°C i wilgotności względnej powietrza max. 75%.
12.	Materiał opakowaniowy	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 polietylen / poliester metaliza.
13.	Akty prawne/normy zgodne z wymaganiami	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 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności, Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2015 r. poz. 1161)., Rozporządzenia Komisji (WE) NR 2073/2005 z dnia.15.11.2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (z późn. zm.).
14.	Receptura	Sposób użycia: Stabilizator BANAN 200 g Śmietana 30% 1000 g Woda temp. 20-25°C 250 g (przegotowana) Dokładnie wymieszać stabilizator z wodą, następnie dodać go do ubitej śmietany i delikatnie przemieszać.