



ВЕРСИЯ: 02	СТРАНИЦА: 1 из 2	Действует с даты 30.09. 2006	Карта № F.2 /IS.1/ PJ B 2-1
ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА № 3.26.			

1. Наименование продукта: КОНЦЕНТРАТ ЗЕРНОВОГО ТЕСТА – «Многозерновой хлеб» („CHLEB WIELOZIARNISTY”)
2. Описание продукта: Продукт в виде порошка, производимый по стандарту ZDN-2006/AKO-I-015, PKWiU: 15.61.24.0
3. Состав: Мука (ржаная, пшеничная), подсолнечник (10%), соя (10%), жареный ржаный солод, натуральная ржаная кислота, соль, ячменные хлопья, овсяные хлопья, ржаные хлопья, пшеница (1,25%), пшеничная клейковина, яблочная клетчатка, кукурузная мука, средства для обработки муки – аскорбиновая кислота, энзимы.
4. Описание технологического процесса: Изделие изготавливается путем тщательного и равномерного перемешивания сыпучих ингредиентов. <u>СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ:</u> Концентрат «Мультизерновой хлеб» 10 кг Дрожжи 0,3кг Вода ок. 0,7 кг Тесто месить 8 минут (3 мин. на малых и 5 мин.на больших оборотах) и потом подвигать к предварительной ферментации через 10 минут. Формировать порции хлеба весом 0,6 кг. Полученные куски должны подниматься ок. 40 минут на досках при температуре 35°C и относительной влажности 80%. Выпекать ок. 40 минут при темп. 200-220°C. Вес хлеба после выпечки 500 г.
5. Система упаковки: Бумажные многослойные мешки со слоем из ПЭ; единичный вес 10 кг.
6. Качественные свойства продукта: 6.1. Органолептика <ul style="list-style-type: none">■ форма – сыпучая, допускаются непрочные комкообразования, рассыпающиеся под пальцами■ цвет – характерный для данного концентрата,■ вкус – свойственный,■ запах – свойственный,



ВЕРСИЯ: 02	СТРАНИЦА: 2 из 2	Действует с даты 30.09. 2006	Карта № F.2 /IS.1/ PJ B 2-1
ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА № 3.26.			

6.2. Физические и химические свойства

- влажность – макс. 14%,
- общая кислотность – 12°К,
- содержание механических, металлических загрязнений, вредителей пищи или их остатков недопустимо
- содержание металлов вредных для здоровья:
 - ~ кадмий – 0,1 мг/кг
 - ~ свинец – 0,3 мг/кг

7. Аллергенные компоненты:

Хлеба, содержащие глютен, соя и соевые продукты.
Концентрат может содержать следы кунжута, сухого молока и яичного порошка.

8. Декларация кас. генетической модификации (GMO)

Продукт не содержит генетически модифицированного сырья.

9. Годность продукта и условия хранения:

Упакованный продукт хранить в сухом и вентилированном складском помещении, при температуре до 20°С, на чистых деревянных поддонах, на расстоянии не меньше чем 10 см от стены. Срок хранения – до 6 месяцев с даты изготовления.

10. Поставка продукта:

Продукт поставляется потребителю в единичной или общей таре, на обернутых (или нет) пленкой поддонах, средствами дорожного транспорта внешней фирмы, предназначенными для перевозки пищевых продуктов.

11. Предназначение изделия:

Концентрат предназначен для быстрой подготовки теста с добавкой подсолнечника, сои, пшеницы, ячменных, овсяных и ржаных хлопьев.

	Фамилия и имя	Должность	Дата	Подпись
Разработала	Беата Ромел	Лаборант	13.06.2011	
Проверил	Катажина Пивоньска	Технолог	13.06.2011	
Утвердила	Катажина Лауре	Главный технолог	13.06.2011	