



AKO S.A.
Ul. Startowa 2a, 85-744 Bydgoszcz
Tel. +48 52 342 09 66

WERSJA:
02

STRONA:
1 z 2

Data obowiązywania
14.11.2013

Formularz nr
F2/I1/PB 7

OPIS PRODUKTU NR 1.4.3.

1. Nazwa wyrobu: PŁYNNY EKSTRAKT SŁODOWY
„MAMBO”

2. Opis wyrobu:
Wyrób w postaci płynnej należący do grupy ekstraktów słodowych.
PKWiU: 10.89.19.0

3. Składniki:
Prażony ekstrakt ze słodowanego i zmiażdżonego *jęczmienia* –koncentrat.

4. Opis procesu technologicznego:
-

5. System pakowania:
Plastikowe pojemniki z polipropylenu (kanistry) a`15 kg.

6. Cechy jakościowe wyrobu:

6.1. Cechy organoleptyczne:

- konsystencja – lepka (jednorodny syrop)
- barwa – ciemnobrązowy

6.2. Cechy fizyko-chemiczne

- kolor [EBCU] 8000 – 9000
- substancja sucha [% Brix] 73 – 76
- pH [roztwór 10%] 3,0 – 4,0
- zawartość metali szkodliwych dla zdrowia, nie więcej niż, mg/kg
 - ołów – 0,2
 - kadm – 0,1
- dane mikrobiologiczne:
 - całkowita liczba bakterii [ilość/g] Max. 1000
 - drożdże [ilość/g] < 100
 - pleśnie [ilość/g] < 100
 - bakterie E-Coli [w 1 g] brak
 - Salmonella [w 25 g] brak

6.3. Wartość odżywcza:

Wartość odżywcza w 100 g produktu	MAMBO
Wartość energetyczna (kJ)	1168
Wartość energetyczna (kcal)	275
Tłuszcz (g)	0
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone (g)	0



AKO S.A.
Ul. Startowa 2a, 85-744 Bydgoszcz
Tel. +48 52 342 09 66

WERSJA:
02

STRONA:
2 z 2

Data obowiązywania
14.11.2013

Formularz nr
F2/I1/PB 7

OPIS PRODUKTU NR 1.4.3.

Węglowodany (g)	64
- w tym cukry (g)	35
Błonnik (g)	0,5
Białko (g)	4,0
Sól (g)	0,2

7. Składniki alergenne:

Jęczmień

8. Deklaracja GMO:

Produkt nie zawiera organizmów modyfikowanych genetycznie.

9. Trwałość wyrobu i warunki jego przechowywania:

Opakowany produkt przechowywać w suchym i chłodnym magazynie, w temp. do 20°C, wilgotności względnej powietrza do 75 %. Okres przechowywania do 18 m-cy od daty produkcji.

10. Dystrybucja wyrobu:

Produkt jest dostarczany do odbiorcy w opakowaniu jednostkowym lub zbiorczym na ofoliowanych lub nieofoliowanych paletach transportem kołowym firmy zewnętrznej przeznaczonym do przewozu środków spożywczych.

11. Przeznaczenie wyrobu:

EKSTRAKT słodowy przeznaczony jest do wszystkich rodzajów pieczywa w celu podniesienia walorów smakowo – zapachowych, przedłużenia świeżości oraz uzyskania ładnej, brązowej barwy miękiszu,

	Imię i nazwisko	Stanowisko	Data	Podpis
Opracował	Beata Romel	Laborant	26.01.2017	<i>Romel</i>
Sprawdził	Dorota Palpuchowska	Technolog	26.01.2017	<i>Palpuchowska</i>
Zatwierdził	K. Laure-Lewnadowska	Gł. Technolog	26.01.2017	<i>Laure</i>