



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

ВЕРСИЯ:
02

СТРАНИЦА:
1 из 3

Действителен со дня
17.10.2013

Карта Но.
F.2 /11/ 7

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

1. **Наименование товара:**

Концентрат для приготовления теста для выпечки "Баб" и выпечки с вкусом сливоцек

2. **Описание товара:**

Продукт в виде порошка. PKWiU: 10.61.24.0

3. **Состав:**

пшеничная мука, сахар, пшеничный крахмал, эмульгаторы E 472c, E 477, соевая мука, разрыхлители E 450 (I), E 500 (II), соль, аромат, цвет E 160a (II), загуститель E 466.

4. **Описание технологического процесса:**

"Baba" - 1000 г концентрата, 450 г яиц, 400 г, 100 г воды. Тесто ингредиенты смешать миксером на низкой скорости, а затем смешать со средней скоростью в течение приблизительно 3 минут. Вылейте тесто в соответствующую форму примерно на 2/3 высоты. Выпекать при температуре 190 ° C в течение приблизительно 45 минут.

Торт с фруктами - 1000 г концентрата с 450 г яиц, 400 г масла с 100 г воды, 850 г яблок или персиков, 65 г кристаллов сахара, 10 г корицы, 45 г миндаля, 30 г. масло хлопья. Тесто ингредиенты смешать миксером на низкой скорости, а затем смешать со средней скоростью в течение приблизительно 3 минут. Вылейте тесто в соответствующую форму примерно 1/2 высоты. Смешать яблоки или персики, посыпать сахаром и корицей, место маслом и миндальных стружкой. Выпекать при температуре 190 ° C в течение приблизительно 45 минут.

Пирог с яблоками - 1000 г концентрата, 450 г яиц, 400 г, 100 г воды, 2500 грамм печеного яблока, 1300г гель. Тесто ингредиенты смешать миксером на низкой скорости, а затем перемешиваем со средней скоростью в течение приблизительно 3 минут. Тесто помещают в соответствующую форму примерно на половину высоты. Выпекать при температуре 190 ° C в течение приблизительно 40 минут. Разрежьте торт, испеченный на две части. На одном из бисквита Положите печеные яблоки, смешанные с водой, растворяют гель. На первое место другой бисквит часть. Губка с диабетом может залить глазурью. После подготовки торт в холодильник, чтобы затвердеть.

Песочное печенье - смесь 1,0 кг, 1,0 кг муки, маргарина 0,92 кг, 0,2 кг яиц, 0,2 кг сахара. Движение, чтобы смешать все ингредиенты теста и перемешать. Плоский микс смеситель тесто на низкой скорости в течение около 3 минут. Раскатать тесто до толщины 5 мм и образуют печеньем. Печенье можно смазать яичным белком и посыпать тыквенными, подсолнечника и кунжута. Выпекать при температуре 190 ° C в течение приблизительно 15-20 минут.

Полу песочное печенье - 1,0 кг смеси 0:30 кг муки, маргарина 0,34 кг, 0,24 кг яиц, 0,16 кг растительного жира. Движение, чтобы смешать все ингредиенты теста и перемешать. Плоский микс смеситель тесто на низкой скорости в течение около 3 минут. Раскатать тесто до толщины 5 мм и образуют печеньем. Печенье можно смазать яичным белком и посыпать тыквенными, подсолнечника и кунжута. Выпекать при температуре 190 ° C в течение приблизительно 15-20 минут.

5. **Система упаковывания:**

Бумажные многослойные мешки со слоем из ПЭ, единичный вес 10 кг.

6. **Качественные свойства продукта:**



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

ВЕРСИЯ:
02

СТРАНИЦА:
2 из 3

Действителен со дня
17.10.2013

Карта No.
F.2 /11/ 7

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

6.1 Органолептика:

- вид – порошок
- цвет – свойственный
- вкус – свойственный , сладкий
- запах – свойственный

6.2. Физические и химические свойства:

- влажность – не более чем 10%,
- содержание металлов вредных для здоровья:
 - ~ кадмий – 0,1 мг/кг
 - ~ свинец – 0,3 мг/кг

7. Аллергенные компоненты:

Пшеничная мука, пшеничный крахмал, молочная сыворотка (молоко). Концентрат может содержать следы семян кунжута и люпина, яичный порошок.

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 на чистых деревянных поддонах, на расстоянии не меньше чем 10 см от стены. Срок хранения – до 6-ти 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 перевоза пищевых продуктов.

11. Предназначение изделия:

Смесь предназначена для приготовления теста для выпечки "баб, пирожных. Смесь продуктов обеспечивает теплый цвет, тонкий лимонный вкус и аромат, свежесть. Используя эту смесь можно выпекать пироги с фруктами или ягодами, сухофруктами и орехами, взбитыми сливками или кремом.

| | Имя и фамилия | Должность | Дата | Подпись |
|-------------|-----------------------|------------------|------------|-----------------|
| Разработала | Беата Ромель | Лаборант | 2013.10.28 | <i>Romel</i> |
| Проверил | Елжбета Рончковиак | Технолог | 2013.10.28 | <i>Roncziak</i> |
| Утвердила | К. Лауре- Левандовска | Главный технолог | 2013.10.28 | <i>Laur</i> |



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

ВЕРСИЯ:
02

СТРАНИЦА:
3 из 3

Действителен со дня
17.10.2013

Карта Но.
F.2 /11/ 7

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА