



Версия:
02

Страница:
1 из 2

Действует с даты
30.09.2006.

Карта №
F.2 /IS.1/ PJ B 2-1

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА № 1.1.4

1. Наименование продукта:

**УНИВЕРСАЛЬНЫЙ УЛУЧШИТЕЛЬ ДЛЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ
„АКО-21”**

2. Описание продукта:

Продукт в виде порошка.
PKWiU: 10.89.13.0

3. Состав:

Пшеничная мука, эмульгатор Е 472е, сахар, соевая мука, аскорбиновая кислота Е 300, ферменты.

4. Описание технологического процесса:

Продукт изготовлен путем тщательного и равномерного перемешивания сыпучих ингредиентов.
Дозировка: 0,3 – 0,5% к массе муки.

5. Система упаковки:

Бумажные трехслойные мешки со слоем из ПЭ, единичный вес 10 и 25 кг.

6. Качественные свойства продукта:

6.1. Органолептика:

- вид – порошок
- цвет – светло-кремовый
- вкус – свойственный
- запах – свойственный


6.2. Физические и химические свойства:

- влажность – не более чем 13%,
- содержание аскорбиновой кислоты в сухом веществе: не менее чем 0,5%
- нижний продукт под ситами с отверстиями 1000 мкм – 100 %
- нижний продукт под ситами с отверстиями 500 мкм – не менее, чем 80 %
- содержание металлов вредных для здоровья:
 - ~ кадмий – 0,1 мг/кг
 - ~ свинец – 0,5 мг/кг

7. Аллергенные компоненты:

Пшеничная мука, соевая мука.
Продукт может содержать следы кунжута, сухого молока и яичного порошка

8. Декларация кас. генетической модификации (ГМО)

	Версия: 02	Страница: 2 из 2	Действует с даты 30.09.2006.	Карта № F.2 /IS.1/ PJ B 2-1
	ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА № 1.1.4			
Продукт не содержит генетически модифицированного сырья				
9. <i>Годность продукта и условия хранения:</i> 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. <i>Поставка продукта:</i> 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. <i>Предназначение изделия:</i> АКО-21 предназначается для улучшения качества пшеничных, смешанных, ржаных хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий.				

	Фамилия и имя	Должность	Дата	Подпись
Разработала	Беата Ромел	Лаборант	15.02.2011	
Проверила	Елжбета Рончковиак	Технолог	16.02.2011	
Утвердила	Катажина Лауре	Главный технолог	16.02.2011	