



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
F2/11/ PB 7

OPIS PRODUKTU NR 1.2.1.

1. Nazwa wyrobu: **PREPARAT ENZYMATYCZNY
AKO -E**

2. Opis wyrobu:

Wyrób w postaci sproszkowanej.
PKWiU: 20.14.64.0

3. Składniki:

Mąka *pszenna*, cukier, emulgator - lecytyny, środki do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy, enzymy.

4. Opis procesu technologicznego:

Wyrób produkowany jest w wyniku dokładnego i równomiernego wymieszania sypkich składników.

Dawkowanie 0,1 – 0,2% w stosunku do mąki.

5. System pakowania:

Wiaderka PE; masa jednostkowa netto: 7 kg.

6. Cechy jakościowe wyrobu:

6.1. Cechy organoleptyczne:

- postać - sypki proszek,
- barwa - jasna kremowa,
- smak - swoisty,
- zapach - swoisty

6.2. Cechy fizyko-chemiczne

- wilgotność - do 13%
- przesiew przez sito o otworach oczek 1000 μm - 100%
- przesiew przez sito o otworach oczek 500 μm - nie mniej niż 80%
- zawartość metali szkodliwych dla zdrowia nie więcej niż
 - ~ kadm – 0,1 mg/kg
 - ~ ołów – 0,5 mg/kg



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
F2/11/ PB 7

OPIS PRODUKTU NR 1.2.1.

6.3. Wartości odżywcze

Wartość odżywcza w 100 g produktu	AKO E
Wartość energetyczna (kJ)	1611
Wartość energetyczna (kcal)	385
Tłuszcz (g)	8,1
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone (g)	7,2
Węglowodany (g)	71
- w tym cukry (g)	22
Błonnik (g)	2,1
Białko (g)	7,7
Sól (g)	0,05

7. Składniki alergenne:

Mąka **pszenna**.

Produkt może zawierać śladowe ilości nasion **sezamu** i **łubinu**, nasion **soi**, **mleka** w proszku, **jaj** w proszku.

8. Deklaracja GMO

Produkt nie zawiera surowców modyfikowanych genetycznie.

9. Trwałość wyrobu i warunki jego przechowywania:

Opakowany produkt przechowywać w suchym i chłodnym miejscu na czystych drewnianych podestach w odległości min. 10 cm od ściany. Okres przechowywania do 6 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:

AKO-E jest uniwersalnym preparatem enzymatycznym przeznaczonym do wszystkich rodzajów pieczywa pszennego, mieszanego, półcukierniczego oraz drożdżowego.

	Imię i nazwisko	Stanowisko	Data	Podpis
Opracował	Beata Romel	Laborant	08.11.2016	<i>Romel</i>
Sprawdził	Dorota Palpuchowska	Technolog	08.11.2016	<i>Palpuchowska</i>
Zatwierdził	K. Laure-Lewnadowska	Gł. Technolog	08.11.2016	<i>Laure</i>