



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

WERSJA:
01

STRONA:
1 z 2

Data obowiązywania
17.10.2013

Formularz nr
F2/11/PB 7

OPIS PRODUKTU NR 1.2.6

Nazwa wyrobu:

**POLEPSZACZ PIECZYWA
AKO - SEC**

2. Opis wyrobu:

Wyrób w postaci sypkiej. PKWiU: 10.89.19.0.

3. Składniki:

Mąka żytnia, gluten pszenny, mąka kukurydziana, środki do przetwarzania mąki - kwas askorbinowy, enzymy.

4. Opis procesu technologicznego:

Wyrób produkowany jest w wyniku dokładnego i równomiernego wymieszania sypkich składników. Dozowanie: 0,5 – 1,0 % w stosunku do mąki.

5. System pakowania:

Worki papierowe wielowarstwowe z wkładką PE; masa jednostkowa 10 kg

6. Cechy jakościowe wyrobu:

6.1. Cechy organoleptyczne:

- postać - sypka 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%

7. Składniki alergenne:

Mąka żytnia, gluten pszenny. Produkt może zawierać śladowe ilości nasion sezamu, łubinu i soi, mleka w proszku oraz 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.



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

WERSJA:
01

STRONA:
2 z 2

Data obowiązywania
17.10.2013

Formularz nr
F2/11/PB 7

OPIS PRODUKTU NR 1.2.6

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-Sec" przeznaczony jest jako dodatek polepszający jakość pieczywa żytniego i mieszanego.

	Imię i nazwisko	Stanowisko	Data	Podpis
Opracował	Beata Romel	Laborant	13.04.2015	<i>Romel</i>
Sprawdził	Elżbieta Rączkowiak	Spec. ds. Jakości, Technolog	13.04.2015	<i>Rączkowiak</i>
Zatwierdził	K. Laure-Lewnadowska	Gł. Technolog	13.04.2015	<i>Laure</i>