



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

WERSIJA:
01

STRONA:
1 z 2

Data obowiązywa-
nia 17.10.2013

Formularz nr
F2/I1/PB 7

OPIS PRODUKTU NR 4.4.7

Nazwa wyrobu:

**KONCENTRAT CIASTA
AKO – MINI PĄCZKI**

2. Opis wyrobu:

Wyrób w postaci sypkiej. PKWiU: 10.61.24.0

3. Składniki:

Mąka pszenna, tłuszcz roślinny palmowy nieutwardzony, skrobia pszenna, serwatka (z mleka), cukier, skrobia modyfikowana, środek napowietrzający (syrop glukozowy, utwardzony tłuszcz palmowy, emulgatory - mono i di glicerydy kwasów tłuszczowych oraz mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem octowym, białka mleka, stabilizator – fosforan dipotasowy), substancje zagęszczające (guma guar, guma ksantanowa), substancje spulchniające (difosforan disodowy, fosforan monowapniowy, wodorowęglan sodu), sól, laktoza (z mleka), białko w proszku (z jaja), aromat.

4. RECEPTURA ORAZ TECHNOLOGIA PRZYGOTOWANIA:

	Wersja z maślanką	Wersja z twarogiem	Wersja z musem jabłkowym
Koncentrat „AKO-MINI PĄCZKI”	1000 g	1000g	1000 g
Mąka pszenna t.500	200g	-	-
Jaja	500g	500 g	500 g
Olej	100 g	100 g	100 g
Twaróg	-	500 g	-
Mus jabłkowy	-	-	500 g
Woda	-	350 g	300 g
Maślanka	850 g	-	-
Razem ciasto:	2650 g	2450 g	2400 g

Składniki ciasta przewidziane recepturą wymieszać w mieszarce przy użyciu mieszadła płaskiego na wolnych obrotach przez ok. 3 minuty. Ciasto zostawić na 20 minut w celu spoczynku. Następnie ciasto szprycować do tłuszczu o temp. 170°C przy pomocy worka cukierniczego lub specjalnego urządzenia dozującego w formie małych kęsów 10 – 30 g i smażyć je przez ok. 8 – 10 min. Kęsy ciasta w tłuszczu uformują się w kształt kulek, które samoczynnie będą się w nim obracać. Po usmażeniu mini-pączki posypać cukrem pudrem lub drobnym kryształem.

5. System pakowania:

Worki papierowe wielowarstwowe z wkładką PE; masa jednostkowa 10 - 30 kg.

6. Cechy jakościowe wyrobu:

6.1. Cechy organoleptyczne:

- postać sypka, dopuszczalne nietrwale zbrylenia rozsypujące się pod naciskiem palców
- barwa typowa dla zastosowanych surowców
- zapach swoisty,
- smak swoisty, słodki



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

WERSIJA:
01

STRONA:
2 z 2

Data obowiązywa-
nia 17.10.2013

Formularz nr
F2/I1/PB 7

OPIS PRODUKTU NR 4.4.7

6.2. Cechy fizyko-chemiczne:

- wilgotność - max. 10%,
- zawartość zanieczyszczeń mechanicznych, metalicznych, pleśni, szkodników żywnościowych lub ich pozostałości - niedopuszczalna
- zawartość metali szkodliwych dla zdrowia, nie więcej niż:
 - kadm – 0,1 mg/kg
 - ołów - 0,3 mg/k

7. Składniki alergenne:

Mąka pszenna, skrobia pszenna, serwatka (z mleka), białka mleka, laktoza (z mleka), białko w proszku (z jaja). Koncentrat może zawierać śladowe ilości: nasion sezamu, soi, łubinu.

8. Deklaracja GMO:

Składniki koncentratu nie są modyfikowane 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:

Koncentrat „AKO – MINI PĄCZKI” służy do szybkiej i powtarzalnej produkcji mini – pączków z dodatkiem maślanek, twarogu lub musu jabłkowego.

	Imię i nazwisko	Stanowisko	Data	Podpis
Opracował	Beata Romel	Laborant	14.04.2015	Romel
Sprawdził	Elżbieta Rączkowiak	Spec. ds. Jakości, Technolog	14.04.2015	Rączkowiak
Zatwierdził	K. Laure-Lewnadowska	Gł. Technolog	14.04.2015	Laure