



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 /I1/ PB 7

**OPIS PRODUKTU NR 4.2.3.**

**1. Nazwa wyrobu: KONCENTRAT CIASTA BISZKOPTOWO-TŁUSZCZOWEGO  
BABKA KARMELOWA**

**2. Opis wyrobu:**

Wyrób w postaci sypkiej.  
PKWiU: 10.61.24.0

**3. Składniki:**

Mąka *pszenna*, cukier, skrobia *pszenna*, środek napowietrzający (emulgatory: E 472b, E 477; mąka *sojowa*), substancje spulchniające (E 450, E 500), barwnik- karmel amoniakalny, substancja zagęszczająca E 415, sól, aromat.

**4. Opis procesu technologicznego:**

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

**SPOSÓB UŻYCIA**

Koncentrat „Babka karmelowa”	1000 g
Jaja	350 g
Olej	350 g
Woda	100 g

Składniki ciasta wymienione w recepturze wymieszać, a następnie ubijać w ubijarce cukierniczej przy użyciu ubijaka różgowego przez około 5-7 minut. Ciasto wylewać do formy i piec przez około 50-60 minut w temperaturze 180-190°C (przy naważce ciasta 450g).

**5. System pakowania:**

Worki papierowe wielowarstwowe z wkładką PE; masa jednostkowa 10 kg

**6. Cechy jakościowe wyrobu:**

**6.1. Cechy organoleptyczne:**

- Postać - sypka, dopuszczalne nietrwałe zbrylenia rozsypujące się pod naciskiem palca
- Barwa - typowa dla zastosowanych surowców
- Smak - swoisty, słodki
- Zapach - swoisty



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 /I1/ PB 7

### OPIS PRODUKTU NR 4.2.3.

#### 6.2. Cechy fizyko-chemiczne

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

#### 7. Składniki alergenne:

Mąka pszenna, skrobia pszenna, mąka sojowa.

Koncentrat może zawierać śladowe ilości nasion sezamu i łubinu, mleka w proszku, jaj w proszku.

#### 8. Deklaracja GMO

Koncentrat 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:

Koncentrat BABKA KARMELOWA jest przeznaczony do szybkiego wytwarzania metodą jednofazową ciasta biszkoptowo-tłuszczowego o smaku karmelowym.

	Imię i nazwisko	Stanowisko	Data	Podpis
Opracował	Beata Romel	Laborant	28.10.2013	<i>Romel</i>
Sprawdził	Dorota Palpuchowska	Technolog	28.10.2013	<i>Palpuchowska</i>
Zatwierdził	K. Laure-Lewnadowska	Gł. Technolog	28.10.2013	<i>Laure</i>