



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 4.2.14.

**1. Nazwa wyrobu: KONCENTRAT CIASTA BISZKOPTOWO-TŁUSZCZOWEGO
„BABKA CYTRYNOWA”**

2. Opis wyrobu:

Wyrób w postaci sypkiej.
PKWiU: 10.61.24.0

3. Składniki:

Mąka *pszenna*, cukier, skrobia *pszenna*, serwatka (z *mleka*), środek napowietrzający (emulgatory: E 472b, E 477, E 475, E 471; mąka *sojowa*), substancje spulchniające (E 450, E 500), aromat, proszek cytrynowy (0,05%), barwnik E 101.

4. Opis procesu technologicznego:

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

SPOSÓB UŻYCIA

Koncentrat „Babka cytrynowa”	1000 g
Jaja	450 g
Olej	400 g
Woda	150 g

Składniki ciasta wg receptury wymieszać przy pomocy mieszadła płaskiego na wolnych obrotach do połączenia składników, a następnie mieszać na średnich obrotach przez ok. 3min.

Ciasto rozłożyć do odpowiednich form, wypełniając je do ok. 2/3 wysokości.

Ciasto wypiekać w temp. ok. 190° C, przez ok. 40 min.

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 palców
- barwa typowa dla zastosowanych surowców
- smak swoisty, słodki
- zapach swoisty

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:



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/I1/PB 7

OPIS PRODUKTU NR 4.2.14.

- kadm – 0,1 mg/kg
- ołów - 0,3 mg/kg

7. Składniki alergenne:

Mąka *pszenna*, skrobia *pszenna*, serwatka (z *mleka*).

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

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 BABKA CYTRYNOWA jest przeznaczony do szybkiego wytwarzania metodą jednofazową ciasta biszkoptowo-tłuszczowego o smaku cytrynowym.

	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>