



WERSJA:  
02

STRONA:  
1 z 2

Data obowiązywania  
30. WRZE. 2006

Formularz nr  
F.2 /IS.1/ PJ B 2-1

**OPIS PRODUKTU NR 4.2.7.**

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

**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(i), E 500(ii)), sól, aromat, barwnik E 160a (ii), zagęstnik E 466.

**4. Opis procesu technologicznego:**

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

**SPOSÓB UŻYCIA**

Koncentrat „Babka Luksusowa”	1000 g
Jaja	450 g
Olej	400 g
Woda	100 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. 180-190° C, przez ok. 55-60 min.

**5. System pakowania:**

Worki papierowe wielowarstwowe z wkładką PE; masa jednostkowa 5 - 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
- 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:
  - kadm – 0,1 mg/kg
  - ołów - 0,3 mg/kg

	WERSJA: 02	STRONA: 1 z 2	Data obowiązywania 30. WRZE. 2006	Formularz nr F.2 /IS.1/ PJ B 2-1
	<b>OPIS PRODUKTU NR 4.2.7.</b>			

**7. Składniki alergenne**

Mąka pszenna, skrobia pszenna, mąka sojowa.

Koncentrat może zawierać śladowe ilości nasion sezamu i łubinu, jaj w proszku, mleka 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 ciasta biszkoptowo - tłuszczowego „BABKA LUKSUSOWA” przeznaczony jest do wytwarzania metodą jednofazową ciasta biszkoptowo-tłuszczowego o smaku waniliowym.

	Imię i nazwisko	Stanowisko	Data	Podpis
Opracował	Beata Romel	Laborant	28.03.2013	
Sprawdził	Dorota Palpuchowska	Technolog	28.03.2013	
Zatwierdził	K. Laure-Lewandowska	Główny Technolog	28.03.2013	