



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 5.3.1.

**1. Nazwa wyrobu: STABILIZATOR BITEJ ŚMIETANY
„BALBINA” NEUTRALNA**

2. Opis wyrobu:

Wyrób w postaci sypkiej.
PKWiU: 10.89.19.0

3. Składniki:

Cukier, żelatyna wieprzowa instant, skrobia modyfikowana.

4. Opis procesu technologicznego:

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

SPOSÓB UŻYCIA

Stabilizator	150 g
Woda	200 g
Ubita śmietana (niestudzona)	1000 g

Stabilizator dodać do wody i mieszać ręcznie różgą przez ok. 1 – 2 min. Następnie partiami dodawać ubitą śmietaną i całość delikatnie mieszać przy użyciu różgi. Po dokładnym wymieszaniu masę śmietanową można stosować do przekładania ciast i wypełniania ciastek. Ciasta ze stabilizatorem należy schłodzić w lodówce przez co najmniej jedną godzinę.

5. System pakowania:

Opakowanie jednostkowe - woreczki z folii polietylenowej lub polipropylenowej a'1 kg.
Opakowanie zbiorcze - białe kartony a' 5 kg dla stabilizatora neutralnego.

6. Cechy jakościowe wyrobu:

6.1. Cechy organoleptyczne i fizykochemiczne dla koncentratu

- Postać- sypka, dopuszczalne nietrwałe zbrylenia rozsypujące się pod naciskiem palców
- zapach - charakterystyczny dla zastosowanych dodatków smakowo – zapachowych
- smak- swoisty, słodki
- zawartość cukrów ogółem w s.m. w przeliczeniu na sacharozę nie mniej niż 75%
- wilgotność max 5%
- zawartość zanieczyszczeń - mechanicznych, metalicznych, pleśni, szkodników żywności lub ich pozostałości - niedopuszczalna,
- zawartość metali szkodliwych dla zdrowia, nie więcej niż:
 - ~ kadm – 0,1 mg/kg
 - ~ ołów – 0,3 mg/kg

6.2. Cechy mikrobiologiczne dla koncentratu:



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 5.3.1.

- Salmonella w 25 g - nieobecne
- Enterobacteriaceae w 1g, nie więcej niż 100

6.3. Cechy organoleptyczne dotyczące sporządzonej śmietany:

- Barwa - charakterystyczna dla danego smaku
- Zapach - swoisty dla danego smaku
- Smak - typowy dla użytych surowców, słodki, niedopuszczalne obce posmaki
- Konsystencja - jednolita w całej masie, charakterystyczna dla ubitej śmietanki

7. Składniki alergenne:

Koncentrat może zawierać śladowe ilości zbóż zawierających gluten, nasion soi i tulinu, nasion sezamu, jaj w proszku, mleka w proszku.

8. Deklaracja GMO

Produkt nie zawiera surowców genetycznie modyfikowanych

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 12 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:

Stabilizator bitej śmietany zapobiega synerezie, dzięki czemu ubita śmietana utrzymuje pożądany wygląd przez kilka dni. Może być stosowany do przygotowywania deserów oraz do przekładania i wypełniania różnego rodzaju ciast i ciasteczek.

	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>