



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

WERSJA:  
01

STRONA:  
1 z 2

Data obowiązywania  
17.6.2016

Formularz nr  
F2/I1/PB 7

**OPIS PRODUKTU NR 1.3.2.**

**1. Nazwa wyrobu:**

**SUCHY ZAKWAS**

**BIOPAN - S**

**2. Opis wyrobu:**

Wyrób wytwarzany w postaci proszku.  
PKWiU: 10.89.19.0

**3. Składniki:**

Mąka żytnia, kwasy (kwas cytrynowy, kwas mlekowy), sól, naturalny suszony kwas żytni, kwas askorbinowy – środek do przetwarzania mąki, dwuocian sodu – regulator kwasowości.

**4. Opis procesu technologicznego:**

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

Dozowanie do ciasta w ilości do 2% w stos. do mąki żytniej.

**5. System pakowania:**

Worki papierowe wielowarstwowe z wkładką PE: masa jednostkowa od 10 - 25 kg.

**6. Cechy jakościowe wyrobu:**

**6.1. Cechy organoleptyczne**

- postać - sypka dopuszczalne nietrwałe zbrylenia rozsypujące się pod naciskiem palców,
- barwa - kremowa,
- zapach - kwasowy, swoisty

**6.2. Cechy fizyko-chemiczne**

- wilgotność - max 12%
- kwasowość ogólna- min. 290°K
- pH - max. 3,2
- obecność zanieczyszczeń mechanicznych, metalicznych, pleśni, szkodników żywnościowych oraz ich pozostałości - niedopuszczalna
- zawartość metali szkodliwych dla zdrowia nie więcej niż:
  - kadm max 0,1 mg/kg
  - ołów max 0,5 mg/kg

**7. Składniki alergenne:**

Mąka żytnia, suchy naturalny kwas żytni.

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



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

WERSJA:  
01

STRONA:  
2 z 2

Data obowiązywania  
17.6.2016

Formularz nr  
F2/I1/PB 7

**OPIS PRODUKTU NR 1.3.2.**

**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 6 miesięcy 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:**

Suchy zakwas BIOPAN-S przeznaczony jest jako środek zakwaszający w produkcji pieczywa żytniego i mieszanego metodą jednofazową, nadający mu właściwe cechy organoleptyczne. Może być także stosowany do dokwaszania kwasów i ciast produkowanych metodami tradycyjnymi.

	Imię i nazwisko	Stanowisko	Data	Podpis
Opracował	Beata Romel	Laborant	28.6.2016	<i>Romel</i>
Sprawdził	Dorota Palpuchowska	Technolog	28.6.2016	<i>Palpuchowska</i>
Zatwierdził	K. Laure-Lewnadowska	Gł. Technolog	28.6.2016	<i>Laure</i>