



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

WERSJA:
02

STRONA:
1 z 3

Data obowiązywania
14.11.2013

Formularz nr
F2/I1/PB 7

OPIS PRODUKTU NR 3.34

1. Nazwa wyrobu: KONCENTRAT PIEKARSKI Z BŁONNIKIEM
„CHLEB ŻYTNI Z BŁONNIKIEM”

2. Opis wyrobu:
Wyrób w postaci sypkiej.
PKWiU: 10.61.24.0.

3. Składniki:
Błonnik 21% (jabłkowy, grochowy, Psyllium), środek zakwaszający (pełnoziarnowa mąka *pszenna*, suszony koncentrat soku cytrynowego i limonowego, mąka *żytnia* razowa), mąka *żytnia*, sól, suchy gluten *pszenny*, mąka kukurydziana, środki do przetwarzania mąki (enzymy (*pszenica*), kwas askorbinowy)

4. Opis procesu technologicznego:
Wyrób produkowany jest w wyniku dokładnego i równomiernego wymieszania sypkich składników

SPOSÓB UŻYCIA:

Koncentrat „Chleb żytni z błonnikiem”	200 g
Mąka żytnia typ 720	900 g
Mąka pszenna typ 750	100 g
Drożdże	30 g
Woda	ok. 470 + 570 g*)

*) Pierwsza cyfra oznacza ilość wody jaką należy zalać mieszankę, a druga ilość, którą dodaje się do ciasta.

Koncentrat zalać wodą o temp. ok. 35°C na ok. 30 min.

Ciasto miesić w miesiarce ok. 8 min. (3 min. na wolnych i 5 min. na szybkich obrotach), a następnie poddać je fermentacji wstępnej przez ok. 30 min. Ciasto podzielić na kęsy o gramaturze 600 g i poddać je rozrostowi końcowemu w komorze fermentacyjnej przez ok. 45 min. w temp. 30 -35°C przy wilg. wzgl. 80%. Wypiek 220 - 200°C przez ok. 50 - 60 min. Masa bochenka po wypieku 500g.

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 – beżowa
- smak - swoisty
- zapach – swoisty

6.2. Cechy fizyko-chemiczne

- wilgotność - max. 15%,
- kwasowość ogólna - nie mniej niż 70°K
- zawartość zanieczyszczeń mechanicznych, metalicznych, szkodników żywności oraz ich pozostałości - niedopuszczalna,
- zawartość metali szkodliwych dla zdrowia, nie więcej niż, mg/kg
 - kadm – 0,1



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

WERSJA:
02

STRONA:
2 z 3

Data obowiązywania
14.11.2013

Formularz nr
F2/I1/PB 7

OPIS PRODUKTU NR 3.34

- ołów – 0,3

6.3. Wartość odżywcza

Wartość odżywcza w 100 g produktu	Koncentrat „Chleb żytni z błonnikiem”
Wartość energetyczna (kJ)	921
Wartość energetyczna (kcal)	220
Białka (g)	6,4
Węglowodany (g)	33,3
Cukry proste (g)	4,8
Tłuszcze (g)	1,4
Kwasy tłuszczowe nasycone (g)	0,1
Błonnik (g)	24,6
Sól (g)	20,6

7. Składniki alergenne:

pełnoziarnowa mąka *pszenna*, mąka *żytnia* razowa, mąka *żytnia*, suchy gluten *pszenny*, enzymy (*pszenica*)

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

8. Deklaracja GMO:

Produkt nie zawiera organizmów 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 służy do produkcji atrakcyjnego w smaku pieczywa żytniego ze zwiększoną zawartością błonnika.

	Imię i nazwisko	Stanowisko	Data	Podpis
Opracował	Beata Romel	Laborant	15.11.2013	<i>Romel</i>
Sprawdził	Dorota Palpuchowska	Technolog	15.11.2013	<i>Palpuchowska</i>
Zatwierdził	K. Laure-Lewnadowska	Gł. Technolog	15.11.2013	<i>Laure</i>



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

WERSJA:
02

STRONA:
3 z 3

Data obowiązywania
14.11.2013

Formularz nr
F2/I1/PB 7

OPIS PRODUKTU NR 3.34