



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

WERSJA:
02

STRONA:
1 z 2

Data obowiązywania
17.10.2013

Formularz nr
F2/I1/PB 7

OPIS PRODUKTU NR 5.1.14

1. Nazwa wyrobu: KONCENTRAT KREMU BUDYNIOWEGO W PROSZKU „EXTRA” O SMAKU WANILIOWYM

2. Opis wyrobu:

Wyrób w postaci sypkiej. PKWiU: 10.89.19.0.

3. Składniki:

Cukier, skrobia modyfikowana, serwatka (z mleka), mieszanka mleka odtłuszczonego, serwatki (z mleka) i tłuszczu roślinnego, substancja zagęszczająca E 401, aromat, barwniki: E 160a, E 101.

4. Opis procesu technologicznego:

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

SPOSÓB UŻYCIA:

Koncentrat kremu budyniowego „Extra” 400 g

Woda 1000 g

Koncentrat kremu wsypać do odpowiedniego naczynia lub ubijarki cukierniczej, dodać wodę pitną a następnie dobrze wymieszać lub ubijać w ubijarce cukierniczej 2 – 4 minuty (do zgęstnienia). Krem nadaje się do zapiekania i mrożenia.

5. System pakowania:

Worki papierowe wielowarstwowe z wkładką PE; masa jednostkowa 10 kg.

6. Cechy jakościowe wyrobu:

6.1. Cechy organoleptyczne i fizykochemiczne dla koncentratu

- konsystencja sypka, dopuszczalne nietrwałe zbrylenia rozsypujące się pod naciskiem palców
- zapach charakterystyczny dla zastosowanych dodatków smakowo - zapachowych
- wilgotność max 5%
- zawartość zanieczyszczeń mechanicznych, 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 organoleptyczne dotyczące sporządzonego kremu:

- barwa charakterystyczna dla zastosowanych surowców
- zapach typowy dla użytych surowców, słodki, niedopuszczalne obce posmaki
- konsystencja gładka, jednolita w całej masie, charakterystyczna dla kremów budyniowych

6.3. Wartość odżywcza 100 g koncentratu:

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



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

WERSJA:
02

STRONA:
2 z 2

Data obowiązywania
17.10.2013

Formularz nr
F2/I1/PB 7

OPIS PRODUKTU NR 5.1.14

6.4. Wartość odżywcza

Wartość odżywcza w 100 g produktu	Koncentrat „Krem budyniowy Extra”
Wartość energetyczna (kJ)	1627
Wartość energetyczna (kcal)	389
Tłuszcz (g)	3,4
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone (g)	1,2
Węglowodany (g)	88
- w tym cukry (g)	66
Błonnik (g)	0
Białko (g)	1,6
Sól (g)	1,1

7. Składniki alergenne:

Serwatka (z mleka), mleko odtłuszczone. Koncentrat może zawierać śladowe ilości zbóż zawierających gluten, nasion soi i łubinu, nasion sezamu, jaj 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 podstawach 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 KREM BUDYNIOWY EXTRA O SMAKU WANILIOWYM przeznaczony jest do szybkiego sporządzenia na zimno kremu budyniowego o smaku waniliowym.

	Imię i nazwisko	Stanowisko	Data	Podpis
Opracował	Beata Romel	Laborant	08.12.2014	<i>Romel</i>
Sprawdził	Dorota Palpuchowska	Technolog	08.12.2014	<i>Palpuchowska</i>
Zatwierdził	K. Laure-Lewnadowska	Gł. Technolog	08.12.2014	<i>Laure</i>