



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 3.12.**

**1. Nazwa wyrobu: KONCENTRAT CIASTA ZIARNOWEGO  
MIESZANKA SOJOWO - DYNIOWA**

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

**3. Składniki:**  
Mąka *pszenna*, soja łamana (20%), pestki dyni (7%), sól, słód *żytni* w proszku, emulgator E472e, cukier, mąka *sojowa*, środki do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy, enzymy (*pszenica*).

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

**SPOSÓB UŻYCIA:**

Koncentrat „Mieszanka sojowo - dyniowa”	500 g
Mąka pszenna typ 750	500 g
Drożdże	30 g
Woda	ok. 550 g

Ciasto miesić przez 15 min.- do momentu, kiedy będzie łatwo odchodziło od dzieży, poddać fermentacji wstępnej przez 30 min. temperatura ciasta nie powinna przekraczać 28°C.

Po zakończeniu fermentacji ciasto podzielić na kęsy o masie 0,36 kg, włożyć do form, a następnie pozostawić do rozrostu końcowego na 45-60 min w temp. 35 - 38°C i wilgotności względnej ok. 85%.

Piec w temp. 240 °C przez 35 min.

**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 - charakterystyczna dla danej mieszanki z widocznymi ziarnami
- smak - swoisty
- zapach – swoisty

**6.2. Cechy fizyko-chemiczne**

- wilgotność - max. 14%,
- kwasowość ogólna 12°K
- zawartość zanieczyszczeń mechanicznych, metalicznych, szkodników żywności



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 3.12.**

i ich pozostałości - niedopuszczalna,

■ zawartość metali szkodliwych dla zdrowia nie więcej niż:

~ kadm – 0,1 mg/kg

~ ołów – 0,3 mg/kg

**7. Składniki alergenne:**

Mąka pszenna, soja, sód żytni, mąka sojowa, enzymy (pszenica).

Koncentrat może zawierać śladowe ilości nasion sezamu i tulinu, mleka w proszku, jaj w proszku.

**8. Deklaracja GMO**

Produkt nie zawiera surowców 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 szybkiego przygotowania ciasta do wytworzenia pieczywa smakowego sojowo-dyniowego.

	Imię i nazwisko	Stanowisko	Data	Podpis
Opracował	Beata Romel	Laborant	28.10.2013	Romel
Sprawdził	Dorota Palpuchowska	Technolog	28.10.2013	Palpuchowska
Zatwierdził	K. Laure-Lewnadowska	Gł. Technolog	28.10.2013	Laure