



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 3.32.

1. Nazwa wyrobu: KONCENTRAT PIEKARSKI

„MIX NA CHLEB OWOCOWY”

2. Opis wyrobu:

Wyrób w postaci sypkiej.
PKWiU: 10.61.24.0

3. Składniki:

Mąka *pszenna*, gluten *pszenny*, sól, słód *jęczmienny* mielony, mąka *żytnia*, kwasy: (kwas cytrynowy, kwas mlekowy), naturalny suszony zakwas *żytni*, mąka kukurydziana, regulator kwasowości – dwuocian sodu, 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 „Mix na chleb owocowy”	3 kg
Mąka żytnia typ 720	7 kg
Mieszanka suszonych lub kandyzowanych owoców	3,5 kg
Orzechy	0,5 kg
Słonecznik	3,2 kg
Siemię lniane	1,0 kg
Drożdże	0,3 kg
Woda	ok. 5,0 kg do zalania ziaren + 5,0 kg do ciasta

Słoneczniki i siemię zalać letnią wodą na co najmniej 1 godzinę. Wszystkie składniki dodać do dzieży. Ciasto miesić w młynarce ok. 10 min. (8 min. na wolnych i 2 min. na szybkich obrotach), a następnie poddać je fermentacji wstępnej przez ok. 30 min. Ciasto podzielić na kęsy o gramaturze 600g i poddać je rozrostowi końcowemu w komorze fermentacyjnej przez ok. 70 min. w temp. 30 -35°C przy wilg. wzgl. 80%. Wypiek 230°C przez ok. 10 min., następnie obniżyć temp. do 210 °C i piec jeszcze 50 min. Masa bochenków po wypieku 500 g.

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 palców,
- barwa – szarobiała z widocznymi ziarnami
- smak - swoisty
- zapach – swoisty

6.2. Cechy fizyko-chemiczne

- wilgotność - max. 14%,
- kwasowość ogólna - nie więcej niż 12°K
- zawartość zanieczyszczeń mechanicznych, metalicznych, szkodników żywności oraz ich pozostałości - niedopuszczalna,
- zawartość metali szkodliwych dla zdrowia, nie więcej niż, mg/kg



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 3.32.

- kadm – 0,1
- ołów – 0,3

7. Składniki alergenne:

Mąka *pszenna*, mąka *żytnia*, gluten *pszenny*, sód *jęczmienny* mielony, naturalny suszony zakwas *żytni*, enzymy (*pszenica*).

Koncentrat może zawierać śladowe ilości nasion sezamu i soi, 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 chleba z dodatkiem: suszonych lub kandyzowanych owoców, orzechów, ziaren słonecznika i lnu.

	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>