



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 /11/ PB 7

OPIS PRODUKTU NR 3.39.

**1. Nazwa wyrobu: KONCENTRAT PIEKARSKI
„MIX NA CHLEB O BARDZO NISKIEJ ZAWARTOŚCI GLUTENU”**

2. Opis wyrobu:

Wyrób w postaci sypkiej.
PKWiU: 10.61.24.0

3. Składniki:

Skrobia *pszenna*, *mleko* odtłuszczone, cukier, słonecznik łuskany, siemię lniane, grys *sojowy*, sól, substancja zagęszczająca – guma ksantanowa.
Zawartość glutenu nie większa niż 60 mg/kg koncentratu.

4. Opis procesu technologicznego:

Wyrób produkowany jest w wyniku dokładnego i równomiernego wymieszania sypkich składników

SPOSÓB UŻYCIA:

„Mix na chleb o b. niskiej zawartości glutenu”	10,0 kg
Drożdże	0,5 kg
Olej	0,7 kg
Woda	ok. 6,9 kg

Przy produkcji chleba o bardzo niskiej zawartości glutenu należy zadbać o to, aby produkt podczas wytwarzania nie miał kontaktu z surowcami zawierającymi gluten (np. mąką), aby w jak największym stopniu zabezpieczyć go przed zanieczyszczeniem krzyżowym tym alergenem.

Ciasto wymieszać w mieszarce mieszadłem płaskim przez ok. 5 min. na średnich obrotach (temp. ciasta powinna wynosić 25-28°C)

Ciasto podzielić na kęsy o gramaturze 450 g i poddać je rozrostowi końcowemu w komorze fermentacyjnej przez ok. 40 min., w temp. 30 - 35° C przy wilgotności względnej powietrza 80%.

Wypiek: 200° C przez ok. 40 min.

Masa bochenków po wypieku 400 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 – jasna, z widocznymi ziarnami
- smak - swoisty
- zapach – swoisty

6.2. Cechy fizyko-chemiczne

- wilgotność - max. 14%,
- 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:
01

STRONA:
2 z 2

Data obowiązywania
17.10.2013

Formularz nr
F2 /I1/ PB 7

OPIS PRODUKTU NR 3.39.

- ołów – 0,3

6.3. Wartości odżywcze 100 g koncentratu

- Wartość energetyczna - 1656 kJ/396 kcal
- Tłuszcz – 5,5 g; w tym kwasy tłuszczowe nasycone – 0,4 g
- Węglowodany – 79 g; w tym cukry – 12 g
- Błonnik – 2,5 g
- Białko – 8,5
- Sól – 1,8 g

7. Składniki alergenne:

Skrobia pszenna, mleko odtłuszczone, grys sojowy.

Koncentrat może zawierać śladowe ilości nasion łubinu i sezamu, 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 przewiewnym magazynie, w 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 o bardzo niskiej zawartości glutenu - poniżej 100 mg/kg pieczywa.

	Imię i nazwisko	Stanowisko	Data	Podpis
Opracował	Beata Romel	Laborant	16.06.2014	<i>Romel</i>
Sprawdził	Dorota Palpuchowska	Technolog	16.06.2014	<i>Palpuchowska</i>
Zatwierdził	K. Laure-Lewnadowska	Gł. Technolog	16.06.2014	<i>Laure</i>