


| | | | |
|--|--|--|--------------------------|
| KSIĘGA HACCP P.P.R.S., BASSO” | Księga specyfikacji i atestów –specyfikacja wyrobów | | |
|  | Rozdział : 07.4. | Wersja 7 | Strona 1 z 4 |
| | | Albumina Nr dok KH –07.4.3/9 | Data wydania: 01.02.2018 |
| Codex Alim. Rev.4-2003- pkt.9.2 | Egz. nr 3 | | |

I. Przedmiot wymagań : Albumina odcukrzona białko w proszku wysokopieniste

II. Wymagania jakościowe:

1. Wymagania sensoryczne

- barwa : biała do kremowej i kremowo-beżowej, jednolita w całej masie , w kl. B dopuszcza się nieznaczną niejednorodność barwy
- konsystencja : proszek sypki , dopuszcza się grudki i zbrylenia łatwo rozsypujące się przy rozcieraniu palcami , w kl. B dopuszcza się nieliczne spieki o średnicy nie przekraczającej 0,5 mm.
- smak i zapach : właściwy dla wysuszonej treści jaj , bez smaku i zapachu obcego , w kl. B dopuszcza się lekko nietypowy.

2. Wymagania fizyko- chemiczne :

- zawartość wody ,% , nie więcej niż : 8 dla kl. A i B
- rozpuszczalność w przeliczeniu na suchą masę ,% : 92 kl. A , 88 kl. B
- wskaźnik pienistości białka wyrażony w mm słupa piany nie mniej niż :90
- wskaźnik trwałości piany białka odmiany p. wyrażony jako objętość wycieku po 2h w cm³ nie więcej niż :280 kl. A , 300 kl.B


Produkt winien odpowiadać wymogom Rozporządzenia WE 853/2004 z dnia 29 kwietnia 2004r.-dot. szczegółowych przepisów higienicznych w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego

- zawartość kwasu mlekowego: max 1000 mg/kg s.m.
- zawartość kwasu 3-OH masłowego: max 10 mg/kg s.m

3. Wymagania mikrobiologiczne :

- ogólna liczba bakterii tlenowych : max 1×10^5 /g
- salmonella: nieobecna w 25 g
- enterobacteriaceae: max 100/g *
- staphylococcus aureus: n=3 c=0 m=10/g M= -
n- liczba badanych próbek
c- maksymalna liczba próbek w których wynik mieści się w granicach “m” i “M”
M- wartość która nie może być przekroczona w żadnej z próbek

* Wyrób winien odpowiadać wymogom Rozporządzenia WE nr 2073 /2005 z 15 listopada 2005 (zmiana 1441/2007 z 05.12.2007) w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.

| | | |
|--|--|---------------------------------|
| KSIĘGA HACCP P.P.R.S., BASSO” | Księga specyfikacji i atestów –specyfikacja wyrobów | |
|  | Rozdział : 07.4. | Wersja 7 Strona 2 z 4 |
| | Albumina Nr dok KH –07.4.3/9 | Data wydania: 01.02.2018 |
| Codex Alim. Rev.4-2003- pkt.9.2 | Egz. nr 3 | |

4. Zawartość zanieczyszczeń:

- zawartość metali ciężkich
 - ołów Pb : max 0,5 mg/kg
 - kadm Cd : max 0,1mg/kg
 - rtęć Hg : max 0,03 mg/kg
 - arsen As : max 0,5 mg/kg

Wyrób winien odpowiadać wymogom Rozporządzenia WE nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006r. ustalającego najwyższe dopuszczalne poziomy zanieczyszczeń dla środków spożywczych

III. Opakowanie :

Opakowanie standardowe stanowi worek papierowy trójwarstwowy klejony z wkładką z folii polietylenowej o grubości nie mniejszej niż 0.08 mm.

Worek foliowy zamknięty poprzez związanie, papierowy zszyty

Waga netto – 20 kg (lub inna zgodnie ze specyfikacją klienta)

Każde opakowanie jednostkowe zaopatrzone w etykietę zawierającą następujące informacje: nazwę wyrobu, skład, nazwę i adres producenta , masę netto , okres minimalnej trwałości , datę produkcji , warunki przechowywania , numer partii. Opakowanie foliowe wykonane zgodnie z Rozporządzeniem WE nr 10/2011 z dnia 14.01.2011 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

IV. Warunki przechowywania:


Przechowywać w suchym pomieszczeniu. Chronić przed wysokimi temperaturami i bezpośrednim działaniem promieni słonecznych

V. Okres przechowywania :

18 miesięcy od daty produkcji

VI. Transport :

Przetwory jajowe suszone należy przewozić środkami transportowymi zabezpieczającymi produkt przed szkodliwymi wpływami atmosferycznymi i zgodnie z obowiązującymi przepisami przewozowymi.

| | | |
|--|--|-------------------------------------|
| KSIĘGA HACCP P.P.R.S., BASSO” | Księga specyfikacji i atestów –specyfikacja wyrobów | |
|  | Rozdział : 07.4. | Wersja 7 Strona 3 z 4 |
| | Albumina Nr dok KH –07.4.3/9 | Data wydania: 01.02.2018 |
| Codex Alim. Rev.4-2003- pkt.9.2 | Egz. nr 3 | |

VII. Wykorzystanie produktu

Zaleca się rozpuszczać 1 jednostkę wagową produktu w 7 jednostkach wagowych wody. – 1kg produktu w proszku po rozpuszczeniu stanowi równoważnik białka uzyskanego z około 240 szt. świeżych jaj kurzych o masie 60 g.

VIII. Zastosowanie

Przemysł spożywczy, farmaceutyczny

IX. Wartości odżywcze*

w 100 g produktu

| | |
|-----------------------------------|--------------------------|
| Wartość energetyczna | 1574 kJ/ 376 kcal |
| tłuszcz | 0 g |
| w tym | |
| kwasy tłuszczowe nasycone | 0 g |
| kwasy tłuszczowe jednonienasycone | 0 g |
| kwasy tłuszczowe wielonienasycone | 0 g |
| węglowodany | 4,5 g |
| w tym | |
| cukry | 0,0 g |
| błonnik | 0,0 g |
| białko | 82,4 g |
| sól | 3,1 g |

X. Obecność GMO


Produkt wyprodukowany z surowców nie poddawanych modyfikacji genetycznej.

XI. Alergeny

Produkt zawiera substancje alergizujące określone w Rozporządzeniu WE Nr 1169/2011 - załącznik II pkt.3 –jaja i produkty pochodne

XII. Radiacja

Produkt nie poddawany napromieniowaniu.

| | | |
|--|--|---------------------------------|
| KSIĘGA HACCP P.P.R.S., BASSO” | Księga specyfikacji i atestów –specyfikacja wyrobów | |
|  | Rozdział : 07.4. | Wersja 7 Strona 4 z 4 |
| | Albumina Nr dok KH –07.4.3/9 | Data wydania: 01.02.2018 |
| Codex Alim. Rev.4-2003- pkt.9.2 | Egz. nr 3 | |

XIII. Postępowanie z odpadami

Należy przestrzegać przepisów ustawy z dnia 14 grudnia 2012r. o odpadach (Dz.U.z 2013r. nr 0. poz. 21)

Należy przestrzegać przepisów ustawy z dnia 13 czerwca 2013. o gospodarce opakowaniami i odpadami opakowaniowymi (Dz.U. nr 0. poz.888) z późniejszymi zmianami

UWAGA: Wyroby jajeczne firmy BASSO będące po okresie przydatności do użycia należy utylizować zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009r.