

KSIEGA HACCP P.P.R.S., BASSO”	Księga specyfikacji i atestów –specyfikacja wyrobów	
	Rozdział : 07.4.	Wersja 12
	Białko płynne pasteryzowana	Strona 1 z 5
	Nr dok KH –07.4.3/7	Data wydania: 25.05.2023
Codex Alim. Rev.4-2003- pkt.9.2		Egz. Nr 1

Specyfikacja produktu

Dostawca:

Odbiorca:

Protokół zatwierdzenia

Odbiorca	P.P.R.S. „Basso” Sp. z o.o
Data:	Data:
Imię i Nazwisko:	Imię i Nazwisko: Anna Gomułka
Stanowisko:	Stanowisko: Pełnomocnik Zarządu ds. jakości
Podpis:	Podpis:

KSIĘGA HACCP P.P.R.S., BASSO	Księga specyfikacji i atestów –specyfikacja wyrobów		
 Codex Alim. Rev.4-2003- pkt.9.2	Rozdział : 07.4.	Wersja 12	Strona 2 z 5
	Białko płynne pasteryzowana		Data wydania: 25.05.2023
	Nr dok KH –07.4.3/7		Egz. Nr 1

I. Przedmiot wymagań : Białko płynne pasteryzowane

II. Wymagania jakościowe:

1. Wymagania sensoryczne

- barwa : właściwa dla białka jaja kurzego
- konsystencja: jednorodna płynna masa
- smak i zapach: właściwy dla białka jaja kurzego

2. Wymagania fizyko- chemiczne :

- zawartość suchej masy : nie mniej niż 10,5 %

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. z późniejszymi zmianami.

KSIĘGA HACCP P.P.R.S., BASSO”	Księga specyfikacji i atestów –specyfikacja wyrobów		
	Rozdział : 07.4.	Wersja 12	Strona 3 z 5
	Białko płynne pasteryzowana		Data wydania: 25.05.2023
	Nr dok KH –07.4.3/7		Egz. Nr 1
Codex Alim. Rev.4-2003- pkt.9.2			

4. Zawartość zanieczyszczeń:

- zawartość metali ciężkich
 - ołów Pb : max 0,5 mg/kg
 - kadm Cd : max 0,1mg/kg
 - rtęć Hg : max 0,01 mg/kg
 - arsen As : max 0,5 mg/kg

Wyrób winien odpowiadać wymogom Rozporządzenia UE 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006

III. Opakowanie :

Rodzaj opakowania w zależności od wymagań Odbiorcy

Opakowanie stanowi aseptyczny warstwowy worek foliowy (10 kg) z zaworem umieszczony w kartonie z tektury pięciowarstwowej lub pojemnik ze stali k.o. o poj.1000ltr, paletopojemnik plastikowy o poj.1000ltr

Każde opakowanie jednostkowe zaopatrzone w etykietę zawierającą następujące informacje: nazwę wyrobu , nazwę i adres producenta , masę netto, okres minimalnej trwałości, datę produkcji, warunki przechowywania, numer partii, znak kontroli weterynaryjnej, napis stwierdzający, że produkt jest pasteryzowany.

Opakowanie foliowe (bag in box)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. z późniejszymi zmianami.

IV. Warunki przechowywania:

Temperatura 0÷ 4° C Okres przechowywania :

- opakowaniach typu bag in box -45 dni od daty produkcji
- w opakowaniach z tworzywa sztucznego – 7 dni od daty produkcji
- w zbiornikach ze stali k.o. –14 dni od daty produkcji

UWAGA: po otwarciu opakowań produkt należy zużyć do 48 h (przechowywanie 0÷ 4° C)

KSIĘGA HACCP P.P.R.S., BASSO”	Księga specyfikacji i atestów –specyfikacja wyrobów		
	Rozdział : 07.4.	Wersja 12	Strona 4 z 5
	Białko płynne pasteryzowana		Data wydania: 25.05.2023
	Nr dok KH –07.4.3/7		Egz. Nr 1
Codex Alim. Rev.4-2003- pkt.9.2			

V. Transport :

Przetwory jajowe płynne należy przewozić środkami transportowymi zabezpieczającymi produkt przed szkodliwymi wpływami atmosferycznymi i zgodnie z obowiązującymi przepisami przewozowymi. Temperatura transportu; 0÷4 °C

VI. Wykorzystanie produktu

Produkt gotowy do bezpośredniego użycia.

1kg produktu płynnego stanowi równoważnik białka uzyskanego z około 29 szt. świeżych jaj kurzych o masie 60 g.

VII. Zastosowanie

Przemysł spożywczy

VIII. Wartości odżywcze*

w 100 g produktu

Wartość energetyczna	201kJ/ 48kcal
 tłuszcz	0,2 g
w tym	
kwasy tłuszczowe nasycone	0 g
kwasy tłuszczowe jednonienasycone	0 g
kwasy tłuszczowe wielonienasycone	0 g
węglowodany	0,7 g
w tym	
cukry	0,7 g
 błonnik	0 g
 białko	10,9 g
 sól	0,4 g

* na podstawie danych literaturowych

KSIĘGA HACCP P.P.R.S., BASSO”	Księga specyfikacji i atestów –specyfikacja wyrobów		
 Codex Alim. Rev.4-2003- pkt.9.2	Rozdział : 07.4.	Wersja 12	Strona 5 z 5
	Białko płynne pasteryzowana		Data wydania: 25.05.2023
	Nr dok KH –07.4.3/7		Egz. Nr 1

IX. Obecność GMO

Produkt wyprodukowany z surowców nie poddawanych modyfikacji genetycznej.

X. Radiacja

Produkt nie poddawany napromieniowaniu

XI. Alergeny

wg Rozporządzeniu WE Nr 1169/2011 - załącznik II pkt.3

Składniki	Obecne nieobecne	Komentarz
Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, pszenica oplewiona, kamut lub ich szczepy hybrydowe) i produkty pochodne	-	
Skorupiaki i produkty pochodne	-	
Jajka i produkty pochodne	+	produkty jajeczne płynne
Ryby i produkty pochodne	-	
Orzeszki ziemne i produkty pochodne	-	
Nasiona soi i produkty pochodne	-	
Mleko i prod. pochodne (łącznie z <i>laktozą</i>)	-	
Seler zwyczajny i produkty pochodne	-	
Gorczyca i produkty pochodne	-	
Nasiona sezamu i produkty pochodne	-	
Orzechy (migdał, orzech laskowy, włoski, pekan, brazylijski, makademia, nerkowiec, fistaszek i produkty pochodne	-	
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO ₂	-	

Obecne (+)

Nieobecne (-)

XII. 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.