



KSIĘGA HACCP P.P.R.S., BASSO”	<i>Księga specyfikacji i atestów –specyfikacja wyrobów</i>	
	Rozdział : 07.4. Białko w proszku p.	Wersja 15 <i>Strona 1 z 5</i>
Codex Alim. Rev.4-2003- pkt.9.2	Nr dok KH –07.4.3/2	Data wydania: 01.06.2021 Egz. nr kopia


Specyfikacja produktu

Dostawca:

Odbiorca:

Protokół zatwierdzenia

<i>Odbiorca</i>	P.P.R.S. „Basso” Sp. z o.o
<i>Data:</i>	<i>Data: 03.09.2021</i>
<i>Imię i Nazwisko:</i>	<i>Imię i Nazwisko:</i> Anna Gomułka
<i>Stanowisko:</i>	<i>Stanowisko:</i> Pełnomocnik Zarządu ds. jakości
<i>Podpis:</i>	<i>Podpis:</i> 

KSIĘGA HACCP P.P.R.S., BASSO”	Księga specyfikacji i atestów –specyfikacja wyrobów		
	Rozdział : 07.4.	Wersja 15	Strona 2 z 5
	Białko w proszku p.		Data wydania: 01.06.2021
Codex Alim. Rev.4-2003- pkt.9.2	Nr dok KH –07.4.3/2		Egz. nr kopia

I. Przedmiot wymagań : Białko w proszku p.

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 nie mniej niż : 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 jtk/g
- salmonella: nieobecna w 25 g
- enterobacteriaceae: max 100 jtk/g *
- staphylococcus aureus: n=3 c=0 m=10 jtk/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

KSIĘGA HACCP P.P.R.S., BASSO”	Księga specyfikacji i atestów –specyfikacja wyrobów		
	Rozdział : 07.4.	Wersja 15	Strona 3 z 5
		Białko w proszku p.	Data wydania: 01.06.2021
Codex Alim. Rev.4-2003- pkt.9.2	Nr dok KH –07.4.3/2		

* 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.

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 z późniejszymi zmianami.

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 z późniejszymi zmianami.

IV. Warunki przechowywania:


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

V. Okres przechowywania :

24 miesiące od daty produkcji.

VI. Transport :

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

KSIĘGA HACCP P.P.R.S., BASSO”	Księga specyfikacji i atestów –specyfikacja wyrobów	
	Rozdział : 07.4.	Wersja 15 <i>Strona 4 z 5</i>
	Białko w proszku p.	Data wydania: 01.06.2021
Codex Alim. Rev.4-2003- pkt.9.2	Nr dok KH –07.4.3/2	
		Egz. nr kopia

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	1593 kJ/ 380 kcal
tłuszcz	0 g
w tym	
kwasy tłuszczowe nasycone	0 g
kwasy tłuszczowe jednonienasycone	0 g
kwasy tłuszczowe wielonienasycone	0 g
węglowodany	7,8 g
w tym	
cukry	5,4 g
 błonnik	0,0 g
białko	81,0 g
sól	3,2 g

X. Obecność GMO

Produkt wyprodukowany z surowców nie poddawanych modyfikacji genetycznej.

XI. Radiacja

Produkt nie poddawany napromieniowaniu.

KSIĘGA HACCP P.P.R.S., BASSO”	Księga specyfikacji i atestów –specyfikacja wyrobów	
	Rozdział : 07.4.	Wersja 15
	Białko w proszku p.	
Codex Alim. Rev.4-2003- pkt.9.2	Nr dok KH –07.4.3/2	Strona 5 z 5 Data wydania: 01.06.2021 Egz. nr kopia

XII. Alergeny

wg Rozporządzeniu WE Nr 1169/2011 - załącznik II

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	-	
Jaja i produkty pochodne	+	produkty jajeczne w proszku
Ryby i produkty pochodne	-	
Orzeszki ziemne i produkty pochodne	-	
Soja i produkty pochodne	-	
Mleko i produkty pochodne (łącznie z <i>laktozą</i>)	-	
Orzechy tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzechy pistacjowy, orzechy makadamia, lub orzechy Queensland, a także produkty pochodne	-	
Seler i produkty pochodne	-	
Gorzycza i produkty pochodne	-	
Nasiona sezamu i produkty pochodne	-	
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO ₂	-	
Lubin i produkty pochodne	-	
Mięczaki i produkty pochodne	-	

Obecne (+)

Nieobecne (-)

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.