


<b>KSIĘGA HACCP</b> P.P.R.S., BASSO”	<b>Księga specyfikacji i atestów –specyfikacja wyrobów</b>		
	<b>Rozdział : 07.4.</b>	Wersja 10	<b>Strona 1 z 4</b>
			<b>Białko w proszku p.</b>  Nr dok KH –07.4.3/2
Codex Alim. Rev.4-2003- pkt.9.2	Egz. nr 3		

## 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 ,% : 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 cm<sup>3</sup> 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  $1 \times 10^5$ /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.

<b>KSIĘGA HACCP</b> P.P.R.S., BASSO”	<b>Księga specyfikacji i atestów –specyfikacja wyrobów</b>		
	<b>Rozdział : 07.4.</b>	Wersja 10	<b>Strona 2 z 4</b>
			<b>Białko w proszku p.</b>  Nr dok KH –07.4.3/2
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 0,03 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.

<b>KSIĘGA HACCP</b> P.P.R.S., BASSO”	<b>Księga specyfikacji i atestów –specyfikacja wyrobów</b>		
	<b>Rozdział : 07.4.</b>	Wersja 10 <b>Strona 3 z 4</b>	
			<b>Białko w proszku p.</b>
Codex Alim. Rev.4-2003- pkt.9.2	<b>Nr dok KH –07.4.3/2</b>		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

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

## 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

<b>KSIĘGA HACCP</b> P.P.R.S., BASSO”	<b>Księga specyfikacji i atestów –specyfikacja wyrobów</b>	
	<b>Rozdział : 07.4.</b>	Wersja 10 <b>Strona 4 z 4</b>
	<b>Białko w proszku p.</b>	Data wydania: 01.02.2018
Codex Alim. Rev.4-2003- pkt.9.2	Nr dok KH –07.4.3/2 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.