



SPECYFIKACJA PRODUKTU

I. Przedmiot wymagań : **Jaja w proszku**

II. Wymagania jakościowe:

1. Wymagania sensoryczne

- barwa : od jasnożółtej do żółtej, jednolita w całej masie, w kl. B dopuszcza się nieznacznie 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 : 5 dla kl. A , 6 dla kl. B
- rozpuszczalność w przeliczeniu na suchą masę ,% : 85 kl. A , 75 kl. B
- zawartość tłuszczu w suchej masie , % , nie mniej niż : 39 kl. A i B
- zawartość wolnych kwasów tłuszczowych , % , nie więcej niż : 4 kl. A , 5 kl. B

Produkt winien odpowiadać wymogom Rozporządzenia WE 853/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. - 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.

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 lub pudło z kartony pięciowarstwowego z wkładką z folii polietylenowej o grubości nie mniejszej niż 0.08 mm.

Worek foliowy zamknięty poprzez zgrzanie lub związanie, papierowy zszyty, karton sklejony.

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

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.

Opakowanie foliowe wykonane zgodnie z Rozporządzeniem WE nr 10/2011 z dnia 14.01.2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

IV. Warunki przechowywania:

Przechowywać w suchym pomieszczeniu.

V. Okres przechowywania :

18 m-cy od daty produkcji.



VI. Transport :

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

VII. Wykorzystanie produktu

Zaleca się rozpuszczać 1 jednostkę wagową produktu w 3 jednostkach wagowych wody – 1kg produktu w proszku po rozpuszczeniu stanowi równoważnik masy jajecznej uzyskanej z około 80 szt. świeżych jaj kurzych o masie 60 g.

VIII. Zastosowanie

Przemysł spożywczy.

IX. Obecność GMO

Produkt wyprodukowany z surowców nie poddawanych modyfikacji genetycznej.

X. Alergeny

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

XI. Radiacja

Produkt nie poddawany napromieniowaniu.

XII. Postępowanie z odpadami

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

Należy przestrzegać przepisów ustawy z dnia 13 czerwca 2013 r. 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 2009 r.