


KSIĘGA HACCP P.P.R.S., BASSO”	Księga specyfikacji i atestów –specyfikacja wyrobów		
	Rozdział : 07.4. Jaja w proszku Nr dok KH –07.4.3/4	Wersja 11 Strona 1 z 4	Data wydania: 01.02.2018
		Egz. nr 3	
Codex Alim. Rev.4-2003- pkt.9.2			

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 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 : 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 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. Jaja w proszku Nr dok KH –07.4.3/4	Wersja 11 Strona 2 z 4	
		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 zgrzanie lub 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 11	Strona 3 z 4
	Jaja w proszku		Data wydania: 01.02.2018
	Nr dok KH –07.4.3/4		Egz. nr 3
Codex Alim. Rev.4-2003- pkt.9.2			

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. Wartości odżywcze*

w 100 g produktu

Wartość energetyczna	2487kJ/594 kcal
tłuszcz	40,9 g
w tym	
kwasy tłuszczowe nasycone	12,7 g
kwasy tłuszczowe jednonienasycone	15,3 g
kwasy tłuszczowe wielonienasycone	5,8 g
węglowodany	4,9 g
w tym	
cukry	3,1 g
 błonnik	0,0 g
białko	47,4 g
sól	1,3 g

* na podstawie danych literaturowych

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. Jaja w proszku Nr dok KH –07.4.3/4	Wersja 11	Strona 4 z 4
		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.