



<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>Masa jajowa płynna pasteryzowana</b>	
	Nr dok KH –07.4.3/5	
Codex Alim. Rev.4-2003- pkt.9.2		Strona 1 z 5
		Data wydania: 01.02.2018
		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:</i> 26.01.2022
<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> 

<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>Masa jajowa płynna pasteryzowana</b>	
Codex Alim. Rev.4-2003- pkt.9.2	Nr dok KH –07.4.3/5	Strona 2 z 5 Data wydania: 01.02.2018 Egz. nr: kopia

## I. Przedmiot wymagań : Masa jajeczna płynna pasteryzowana

## II. Wymagania jakościowe:

### 1. Wymagania sensoryczne

- barwa : właściwa dla zawartości jaja kurzego
- konsystencja: jednorodna płynna masa
- smak i zapach: właściwy dla masy jajecznej

### 2. Wymagania fizyko- chemiczne :

- zawartość tłuszczu: nie mniej niż 9,8 %
- zawartość suchej masy : nie mniej niż 23,5 %


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  $1 \times 10^5$  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

\* 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> <span style="float: right;">Wersja 10</span>  <b>Masa jajowa płynna pasteryzowana</b>	<b>Strona 3 z 5</b>  Data wydania: 01.02.2018
	Nr dok KH –07.4.3/5	Egz. nr: kopia
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 WE nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006r. ustalającego najwyższe dopuszczalne poziomy zanieczyszczeń dla środków spożywczych.

### 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 -35 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)

### 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.

<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>Masa jajowa płynna pasteryzowana</b>	
Codex Alim. Rev.4-2003- pkt.9.2	Nr dok KH –07.4.3/5	Strona 4 z 5 Data wydania: 01.02.2018 Egz. nr: kopia

## VI. Wykorzystanie produktu

Produkt gotowy do bezpośredniego użycia. 1kg produktu płynnego stanowi równoważnik masy jajecznej uzyskanej z około 20 szt. świeżych jaj kurzych o masie 60 g.

## VII. Zastosowanie

Przemysł spożywczy.

## VIII. Wartości odżywcze\*

### w 100 g produktu

<b>Wartość energetyczna</b>	<b>599kJ/143kcal</b>
<b>tłuszcz</b>	<b>9,9 g</b>
w tym	
kwasy tłuszczowe nasycone	<b>3,1 g</b>
kwasy tłuszczowe jednonienasycone	<b>3,8 g</b>
kwasy tłuszczowe wielonienasycone	<b>1,4 g</b>
<b>węglowodany</b>	<b>0,8 g</b>
w tym	
cukry	<b>0,8 g</b>
<b> błonnik</b>	<b>0 g</b>
<b>białko</b>	<b>12,6 g</b>
<b>sól</b>	<b>0,35 g</b>


\* na podstawie danych literaturowych

## IX. Obecność GMO

Produkt wyprodukowany z surowców nie poddawanych modyfikacji genetycznej.

## X. 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>Masa jajowa płynna pasteryzowana</b>	
	Nr dok KH –07.4.3/5	
Codex Alim. Rev.4-2003- pkt.9.2		Strona 5 z 5
		Data wydania: 01.02.2018
		Egz. nr: kopia

## XI. Alergeny

wg Rozporządzeniu WE Nr 1169/2011 - załącznik II

Składniki	Obecne nieobecne	Komentarz
<b>Zboża</b> zawierające gluten ( tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, pszenica oplewiona, kamut lub ich szczepy hybrydowe ) i produkty pochodne	-	
<b>Skorupiaki</b> i produkty pochodne	-	
<b>Jaja</b> i produkty pochodne	+	produkty jajeczne w proszku
<b>Ryby</b> i produkty pochodne	-	
<b>Orzeszki ziemne</b> i produkty pochodne	-	
<b>Soja</b> i produkty pochodne	-	
<b>Mleko</b> i produkty pochodne ( łącznie z <b>laktozą</b> )	-	
<b>Orzechy</b> tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzechy pistacjowy, orzechy makadamia, lub orzechy Queensland, a także produkty pochodne	-	
<b>Seler</b> i produkty pochodne	-	
<b>Gorzycza</b> i produkty pochodne	-	
<b>Nasiona sezamu</b> i produkty pochodne	-	
<b>Dwutlenek siarki i siarczyny</b> w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO <sub>2</sub>	-	
<b>Łubin</b> i produkty pochodne	-	
<b>Mięczaki</b> i produkty pochodne	-	

**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.