


KSIĘGA HACCP P.P.R.S., BASSO	Księga specyfikacji i atestów –specyfikacja wyrobów	
	Rozdział : 07.4. Wersja 9	Strona 1 z 4
	Masa jajowa płynna pasteryzowana	Data wydania: 01.02.2018
Codex Alim. Rev.4-2003- pkt.9.2	Nr dok KH –07.4.3/5	
		Egz. nr 3

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 1×10^5 /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.	Wersja 9
	Masa jajowa płynna pasteryzowana	
Codex Alim. Rev.4-2003- pkt.9.2	Nr dok KH –07.4.3/5	Strona 2 z 4
		Data wydania: 01.02.2018
		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 :

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.

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

KSIĘGA HACCP P.P.R.S., BASSO”	Księga specyfikacji i atestów –specyfikacja wyrobów	
	Rozdział : 07.4.	Wersja 9
	Masa jajowa płynna pasteryzowana	
	Nr dok KH –07.4.3/5	
Codex Alim. Rev.4-2003- pkt.9.2		Strona 3 z 4
		Data wydania: 01.02.2018
		Egz. nr 3

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

VII. Zastosowanie

Przemysł spożywczy

VIII. Wartości odżywcze*

w 100 g produktu

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

* na podstawie danych literaturowych

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

KSIĘGA HACCP P.P.R.S., BASSO”	Księga specyfikacji i atestów –specyfikacja wyrobów		
	Rozdział : 07.4. Masa jajowa płynna pasteryzowana	Wersja 9 Strona 4 z 4	
		Data wydania: 01.02.2018	
Codex Alim. Rev.4-2003- pkt.9.2	Nr dok KH –07.4.3/5		Egz. nr 3

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.