


<b>KSIĘGA HACCP</b> P.P.R.S. „BASSO”	<i>Księga specyfikacji i atestów –specyfikacja wyrobów</i>	
	Rozdział : 07.4. <span style="float: right;">Wersja 16</span>  <b>Żółtko w proszku</b>	<b>Strona 1 z 5</b>  Data wydania: 25.05.2023
Codex Alim. Rev.4-2003- pkt.9.2	Nr dok KH –07.4.3/3	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>
<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> <span style="float: right;">Wersja 16</span>	<b>Strona 2 z 5</b>
	<b>Żółtko w proszku</b>	Data wydania: 25.05.2023
Codex Alim. Rev.4-2003- pkt.9.2	<b>Nr dok KH –07.4.3/3</b>	Egz. nr: kopia

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

skład: żółtko jaja kurzego w proszku 100%

**II. Wymagania jakościowe:**

1. Wymagania sensoryczne

- barwa : od żółtej do intensywnie żółtej lub cytrynowo-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 w % nie więcej niż: 4 dla kl. A, 5 dla kl. B
- zawartość tłuszczu w suchej masie w % nie mniej niż: 58 kl. A , 56 kl. B
- zawartość wolnych kwasów tłuszczowych w % nie więcej niż: 4


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 16</span>  <b>Żółtko w proszku</b>	<b>Strona 3 z 5</b>
	<b>Nr dok KH –07.4.3/3</b>	Data wydania: 25.05.2023
Codex Alim. Rev.4-2003- pkt.9.2	Egz. nr: kopia	

#### 4. Zawartość zanieczyszczeń:

- zawartość metali ciężkich
  - ołów Pb : max 0,5 mg/kg
  - kadm Cd : max 0,1mg/kg
  - rtęć Hg : max 0,007 mg/kg
  - arsen As : max 0,5 mg/kg

Wyrób winien odpowiadać wymogom Rozporządzenia UE 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 .

### 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 – 19,9 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 z późniejszymi zmianami.

### 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. Niedozwolony jest transport pod plandeką.

<b>KSIEGA HACCP</b> P.P.R.S., BASSO”	<b>Księga specyfikacji i atestów –specyfikacja wyrobów</b>	
	<b>Rozdział : 07.4.</b>	Wersja 16
	<b>Żółtko w proszku</b>	
Codex Alim. Rev.4-2003- pkt.9.2	Nr dok KH –07.4.3/3	Strona 4 z 5
		Data wydania: 25.05.2023
		Egz. nr: kopia

## VII. Wykorzystanie produktu:

Zaleca się rozpuszczać 1 jednostkę wagową produktu w 1 jednostce wagowej wody. – 1kg produktu w proszku po rozpuszczeniu stanowi równoważnik żółtka uzyskanego z około 124 szt. świeżych jaj kurzych o masie 60 g.

## VIII. Zastosowanie:

Przemysł spożywczy.

## IX. Wartości odżywcze:\*

### w 100 g produktu

<b>Wartość energetyczna</b>	<b>2862kJ/684kcal</b>
<b>tłuszcz</b>	<b>58 g</b>
w tym	
kwasy tłuszczowe nasycone	<b>17,2</b>
kwasy tłuszczowe jednonienasycone	<b>21,1</b>
kwasy tłuszczowe wielonienasycone	<b>7,9</b>
<b>węglowodany</b>	<b>3,6</b>
w tym	
cukry	<b>3,6</b>
<b> błonnik</b>	<b>0</b>
<b>białko</b>	<b>34,2</b>
<b>sól</b>	<b>0,3 g</b>


\* na podstawie danych literaturowych

## X. Obecność GMO:

Produkt wyprodukowany z surowców nie poddawanych modyfikacji genetycznej.

## XI. 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 16
	<b>Żółtko w proszku</b>	
Codex Alim. Rev.4-2003- pkt.9.2	Nr dok KH –07.4.3/3	Strona 5 z 5
		Data wydania: 25.05.2023
		Egz. nr: kopia

## **XII. 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 <i>laktozą</i> )	-	
<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 ( - )**

## **XIII. Postępowanie z odpadami**

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

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.