


KSIĘGA HACCP P.P.R.S. „ BASSO”	Księga specyfikacji i atestów –specyfikacja wyrobów	
	Rozdział : 07.4. Wersja 2 Żółtko jaj w proszku z chowu z wolnego wybiegu	Strona 1 z 5 Data wydania: 25.05.2023
Codex Alim. Rev.4-2003- pkt.9.2	Nr dok KH –07.4.3/10	
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>

KSIĘGA HACCP P.P.R.S., BASSO”	Księga specyfikacji i atestów –specyfikacja wyrobów	
	Rozdział : 07.4. Wersja 2 <div style="text-align: center;"> Żółtko jaj w proszku z chowu z wolnego wybiegu </div>	Strona 2 z 5 Data wydania: 25.05.2023
Codex Alim. Rev.4-2003- pkt.9.2	Nr dok KH –07.4.3/10	

I. Przedmiot wymagań: Żółtko jaj w proszku z chowu z wolnego wybiegu.

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 1×10^5 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.

KSIĘGA HACCP P.P.R.S., BASSO”	Księga specyfikacji i atestów –specyfikacja wyrobów	
	Rozdział : 07.4. Wersja 2 Żółtko jaj w proszku z chowu z wolnego wybiegu	Strona 3 z 5 Data wydania: 25.05.2023
Codex Alim. Rev.4-2003- pkt.9.2	Nr dok KH –07.4.3/10	

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.

KSIĘGA HACCP P.P.R.S., BASSO”	Księga specyfikacji i atestów –specyfikacja wyrobów	
 Codex Alim. Rev.4-2003- pkt.9.2	Rozdział : 07.4.	Wersja 2
	Żółtko jaj w proszku z chowu z wolnego wybiegu	
	Nr dok KH –07.4.3/10	
		<i>Strona 4 z 5</i>
		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

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


* na podstawie danych literaturowych

X. Obecność GMO:

Produkt wyprodukowany z surowców nie poddawanych modyfikacji genetycznej.

XI. Radiacja:

Produkt nie poddawany napromieniowaniu.

KSIĘGA HACCP P.P.R.S., BASSO”	Księga specyfikacji i atestów –specyfikacja wyrobów	
 Codex Alim. Rev.4-2003- pkt.9.2	Rozdział : 07.4.	Wersja 2
	Żółtko jaj w proszku z chowu z wolnego wybiegu	
	Nr dok KH –07.4.3/10	
		<i>Strona 5 z 5</i>
		Data wydania: 25.05.2023
		Egz. nr: kopia

XII. Alergeny

wg Rozporządzeniu WE Nr 1169/2011 - załącznik II

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