



Tytuł:
Opis produktu końcowego

Numer:
F01 PB 01

Egzemplarz:
01

Numer i nazwa procedury / instrukcji:
PB 01 Plan HACCP

Strona 1/3
Edycja 02

1. PRODUKT		
1.1	Nazwa produktu	Masa jajowa pasteryzowana homogenizowana chłodzona
1.2	Grupa	Płynne pasteryzowane chłodzone przetwory jajowe
1.3	Opis produktu	Płynna pasteryzowana masa jajowa jest jednorodnym produktem otrzymywanym z wybitej treści świeżych jaj kurzych pozbawiona wszelkich zanieczyszczeń stałych
1.4	Skład	Treść jaj kurzych
2. WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE		
2.1	Cechy organoleptyczne	Płynna pasteryzowana masa jajowa jest produktem płynnym o jednorodnej konsystencji. Smak, zapach i barwa typowe dla naturalnej treści jaj kurzych.
3. WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE		
3.1	Salmonella	Nieobecne w 25 g
3.2	Staphylococcus Aureus	Nieobecne w 1g
3.3	Enterobacteriaceae	$< 1 \times 10^2$ jtk/g
3.4	OLD	$< 5 \times 10^5$ jtk/g
3.5	Listeria monocytogenes	Nieobecne w 1g
4. WYMAGANIA FIZYKOCHEMICZNE		
4.1	Sucha masa	Min. 22,5 % ($\pm 0,5$ %)
	Tłuszcz	Min. 8,5 % ($\pm 0,5$ %)
	pH	
	Metale ciężkie	Ołów: 0,05 mg/kg, Kadm 0,002 mg/kg, rtęć 0,0006 mg/kg
5. POZOSTAŁE WYMAGANIA		
5.1	PCDD/F-TEQ	$< 2,5$ pg/g tłuszczu
5.2	WHO-PCDD/F-PCB-TEQ	$< 5,0$ pg/g tłuszczu
5.3	ICES-6 (suma PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 I PCB180)	< 40 ng/g tłuszczu