

	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 x 10 ² jtk/g
3.4	OLD	< 5 x 10 ⁵ jtk/g
3.5	Listeria monocytogenes	Nieobecne w 25g
4.	WYMAGANIA FIZYKOCHEMICZNE	
4.1	Sucha masa	Min. 22,5 % (± 0,5 %)
	Tłuszcz	Min. 8,5 % (± 0,5 %)
	pH	7,2 – 7,8
	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

	Tytuł: Opis produktu końcowego	Numer: F01 PB 01
		Egzemplarz: 01
	Numer i nazwa procedury / instrukcji: PB 01 Plan HACCP	Strona 1/3
		Edycja 02

5.4	Kwasy	Mlekowy: <1000 mg/kg, Masłowy: <10 mg/kg, Bursztynowy: < 25 mg/kg
6.	WARTOŚCI ODŻYWCZE (przeciętna zawartość składników)	
6.1	Wartość energetyczna	143 kcal / 599 KJ
6.2	Tłuszcz ogółem	Min. 8,5 g/100g (± 0,5 g)
	W tym suma nasyconych kwasów tłuszczowych	3,3 g/100g
6.3	Węglowodany	0,8 g/100g
6.4	Cukry ogółem	0,4 g/100g
6.5	Białko	12,0 g/100g
6.6	Błonnik pokarmowy	0 g/100g
6.7	Sód	0,13 g/100g
7.	PROCES TECHNOLOGICZNY	
7.1	Zakwalifikowane jaja kurze podlegają procesom wybijania i filtracji. Następnie wykonywany jest proces pasteryzacji i pakowania wyrobu gotowego.	
8.	OKRES PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA	
8.1	Kontenery IBC	7 dni
8.2	BAG-IN-BOX 3 - 20l	21 dni
8.3	BAG-IN-BOX 500 - 1000l	14 dni
8.4	Auto-cysterny	7 dni
8.5	Po otwarciu opakowania	Zużyć w ciągu 36 godzin
9	SPOSÓB PAKOWANIA	
9.1	Opakowania jednostkowe typu BAG-IN-BOX poj. : 3, 10, 20, 500, 1000 l	
9.2	Kontenery IBC poj. : 600, 800, 1000 l.	
9.3	Auto-cysterny poj. : 22 000 – 25 000 l.	
10.	OZNAKOWANIE	
10.1	Etykieta informacyjna: producent, nr wet., opis wyrobu, waga netto, data produkcji, termin przydatności do przetworstwa/należy spożyć do, temperatura przechowywania, UWAGA: Po otwarciu należy zużyć w ciągu 36 godzin.	

	Tytuł: Opis produktu końcowego	Numer: F01 PB 01
		Egzemplarz: 01
	Numer i nazwa procedury / instrukcji: PB 01 Plan HACCP	Strona 1/3
		Edycja 02

11.	WARUNKI PRZECHOWYWANIA I TRANSPORTU	
11.1	Chłodnicze: - 1 do + 4 ° C	
11.2	Transport własny, wyspecjalizowane firmy logistyczne.	
12.	DEKLARACJA STOSOWANIA POLITYKI GMO	
12.1	Produkt wolny od GMO	
13.	ALERGENY	
13.1	Jaja kurze	
14.	DOCELOWA GRUPA ODBIORCÓW	
14.1	Producenci:	<ul style="list-style-type: none"> ⤴ makaronów, ⤴ wyrobów garmażeryjnych ⤴ wyrobów piekarniczo-cukierniczych
15.	AKTY PRAWNE / NORMY	
15.1	<ul style="list-style-type: none"> ⤴ ECE/AGRI nr 63 ⤴ WE 853/2004 ⤴ WE 1881/2006 ⤴ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dn. 20 lutego 2003 (Dz.U. Nr 52, poz. 461 z późn. zm. ⤴ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dn. 12 marca 2004 (Dz.U. Nr 52, poz. 521 z późn. zm. 	

	Imię i nazwisko:	Stanowisko	Data	Podpis
Opracował	Sebastian Błaszczyk	Kierownik Dział Zapewnienia Jakości		
Sprawdził	Mariusz Nagiel	Dyrektor Zakładu		
Zatwierdził	Arkadiusz Rybak	Właściciel		