



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.	<b>WARTOŚCI ODŻYWCZE</b>	
6.1	Wartość energetyczna	146 kcal / 615 KJ
6.2	Węglowodany	2 %
6.3	Białko	11 – 12,5 %
7.	<b>PROCES TECHNOLOGICZNY</b>	
7.1	Zakwalifikowane jaja kurze podlegają procesom wybijania i filtracji. Następnie wykonywany jest proces pasteryzacji i pakowania wyrobu gotowego.	
8.	<b>OKRES PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA</b>	
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	<b>SPOSÓB PAKOWANIA</b>	
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.	<b>OZNAKOWANIE</b>	
10.1	Etykieta informacyjna: producent, nr wet., opis wyrobu, waga netto, data produkcji, termin przydatności do przetwórstwa/należy spożyć do, temperatura przechowywania, UWAGA: Po otwarciu należy zużyć w ciągu 36 godzin.	
11.	<b>WARUNKI PRZECHOWYWANIA I TRANSPORTU</b>	
11.1	Chłodnicze: - 1 do + 4 ° C	
11.2	Transport własny, wyspecjalizowane firmy logistyczne.	
12.	<b>DEKLARACJA STOSOWANIA POLITYKI GMO</b>	
12.1	Produkt wolny od GMO	
13.	<b>ALERGENY</b>	
13.1	Jaja kurze	