

F-R-002. Špecifikácia výrobku

Aktualizácia : 02

1. Špecifikácia čísla:	03/SV/1
2. Názov výrobku:	Sušený vaječný bielok, odcukrený
3. Typ výrobku:	Sušený vaječný výrobok
4. Garancia zdravotnej bezpečnosti výrobku:	<p>Výrobok vyhovuje požiadavkám Nariadenia Európskeho parlamentu a rady (ES) č. 852/2004 a 853/2004 a príslušnej národnej legislatívy.</p> <p>Výrobok je vyrábaný zo zdravotne neškodných surovín, počas technologického procesu sú dodržiavané kroky zabezpečujúce zdravotnú neškodnosť finálneho výrobku a pri jeho výrobe a balení sú používané zdravotne neškodné technologické, spotrebiteľské a obchodné obaly.</p> <p>Na výrobu sušeného vaječného bielka nebola použitá surovina pochádzajúca z geneticky modifikovaných chovov nosníc a ani počas výrobného procesu nie sú používané postupy ani procesy, ktoré by mohli spôsobiť genetickú modifikáciu finálneho produktu.</p> <p>Výrobok neobsahuje rezíduá farmakologicky aktívnych látok. Obsah ťažkých kovov, pesticídov a ich rezíduí neprekračuje legislatívou povolené množstvá.</p>
5. Zastúpenie surovín:	<p>Vaječný bielok získaný zo slepačích vajec oddelením vaječného žĺtka a škrupín, kyselina citrónová, pekárenské droždie</p> <p>Vysokošľahateľný bielok obsahuje prídavnú látku E 1505 (TEC)</p>
6. Technologický postup výroby:	<p>Vaječný bielok sa odcukruje kvasnou cestou (mikrobiologicky sa znižuje prirodzený obsah glukózy) Po odcukrení sa bielok suší a plní do spotrebiteľských obalov. Zabalený výrobok sa tepelne ošetrí tzv. suchou pasterizáciou.</p> <p>V prípade vysokošľahateľného bielka sa pred sušením pridá TEC.</p>
7. Balenie:	<p>Výrobok je balený po 25 kg do viacvrstvových papierových vriec s vloženým PE vreckom.</p> <p>Naplnené vrecia sa zošijú a označia etiketou s požadovanými údajmi v zmysle platnej legislatívy. Vrecia sa ukladajú na europalety á 24 ks, t.j. 600 kg / paletu. Celá paleta sa spevní streč fóliou.</p> <p>Je možná aj iná hmotnosť alebo druh balenia podľa požiadaviek zákazníka.</p>
8. Označovanie:	<p>Názov a sídlo výrobcu : Eggproduct, a.s., Petrovanská 34, 080 01 Prešov, Slovensko, www.eggproduct.sk, SK 289 ES</p> <p>Názov výrobku : SUŠENÝ VAJEČNÝ BIELOK, odcukrený</p> <p>Identifikácia výrobnej dávky : L</p> <p>Minimálna trvanlivosť do:</p> <p>Zloženie : vid' bod 5</p> <p>Hmotnosť : 25 kg +/-0,5%</p> <p>Ďalej sú na etikete uvedené :</p> <p>Čiarový kód výrobku : 8588001249120</p> <p>Energetická hodnota výrobku : 1394,3 kJ/100g</p> <p>Skladovacie podmienky, návod na použitie, recyklačné znaky, logo spoločnosti DOMA, a.s., kód etikety S8</p>
9. Skladovacie a distribučné podmienky:	<p>Výrobok skladovať v suchých a vetrateľných priestoroch bez priameho slnečného svetla pri teplote od +5°C do +25°C a pri relatívnej vlhkosti vzduchu max. 75%.</p> <p>Výrobok prepravovať v krytých, suchých a čistých dopravných prostriedkoch pri teplote od +5°C do +25°C. Prípustná je krátkodobá odchýlka +/-3°C od stanovenej teploty.</p>

10. Trvanlivosť výrobku :	<p>Pri dodržaní v bode 9 uvedených skladovacích a distribučných podmienok je minimálna trvanlivosť výrobku 18 mesiacov.</p> <p>Skladovacie skúšky boli vykonané na 24 mesiacov. Počas tejto doby bola zachovaná zdravotná bezpečnosť a výrobok nevykazoval kvalitatívne zmeny.</p> <p>Pozn.:</p> <p>V prípade predĺženia dátumu minimálnej trvanlivosti použitím kvalitnejšieho obalového materiálu alebo zdokonalením technologického procesu výroby výrobku, bude dokumentácia o vykonaní skladovacích skúšok súčasťou technickej dokumentácie výrobku.</p>																						
11. Požiadavky na výrobok: Organoleptické požiadavky Fyzikálno-chemické požiadavky Mikrobiologické požiadavky	<table border="1" data-bbox="512 618 1501 797"> <tr> <td>Vzhľad :</td> <td>Rovnorodý prášok sypkej konzistencie, sú prípustné hrudky, ktoré sú rozdrviteľné rukou</td> </tr> <tr> <td>Farba :</td> <td>Matne biela až žltkáva</td> </tr> <tr> <td>Vôňa :</td> <td>Prirodzená vaječná, bez cudzích pachov</td> </tr> <tr> <td>Chuť :</td> <td>Prirodzená vaječná, bez cudzích príchuťí</td> </tr> </table> <table border="1" data-bbox="512 831 1501 1111"> <tr> <td>Sušina :</td> <td>min. 92 %</td> </tr> <tr> <td>Glukóza :</td> <td>< 0,1 %</td> </tr> <tr> <td>Obsah vaječných škrupín, vaječných blán a iných častíc cudzích prímiesí :</td> <td>max. 100 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>pH :</td> <td>6,0 – 8,0</td> </tr> <tr> <td>Aktivita vody :</td> <td>0,23</td> </tr> <tr> <td>Šľahateľnosť</td> <td>min. 600%</td> </tr> <tr> <td>Stabilita peny</td> <td>min. 85%</td> </tr> </table> <p>Výrobok zodpovedá požiadavkám Nariadenia komisie (ES) č. 1441/2007 :</p> <p>Salmonella sp. : v 5 vzorkách negatívna</p> <p>Enterobacteriaceae : v 5 vzorkách max. 10 KTJ/g , z toho je v 2 vzorkách prípustných max. 10² KTJ/g</p>	Vzhľad :	Rovnorodý prášok sypkej konzistencie, sú prípustné hrudky, ktoré sú rozdrviteľné rukou	Farba :	Matne biela až žltkáva	Vôňa :	Prirodzená vaječná, bez cudzích pachov	Chuť :	Prirodzená vaječná, bez cudzích príchuťí	Sušina :	min. 92 %	Glukóza :	< 0,1 %	Obsah vaječných škrupín, vaječných blán a iných častíc cudzích prímiesí :	max. 100 mg/kg	pH :	6,0 – 8,0	Aktivita vody :	0,23	Šľahateľnosť	min. 600%	Stabilita peny	min. 85%
Vzhľad :	Rovnorodý prášok sypkej konzistencie, sú prípustné hrudky, ktoré sú rozdrviteľné rukou																						
Farba :	Matne biela až žltkáva																						
Vôňa :	Prirodzená vaječná, bez cudzích pachov																						
Chuť :	Prirodzená vaječná, bez cudzích príchuťí																						
Sušina :	min. 92 %																						
Glukóza :	< 0,1 %																						
Obsah vaječných škrupín, vaječných blán a iných častíc cudzích prímiesí :	max. 100 mg/kg																						
pH :	6,0 – 8,0																						
Aktivita vody :	0,23																						
Šľahateľnosť	min. 600%																						
Stabilita peny	min. 85%																						
12. Ďalšie vlastnosti týkajúce sa spotreby : Cieľový spotrebiteľ Špecifické skupiny konzumentov Špecifické nariadenia	<p>Výrobcomia potravinárskych výrobkov, športovci</p> <p>Nie je vhodný pre spotrebiteľov alergických na vaječný bielok.</p> <p>Výrobok je určený ako surovina na ďalšie spracovanie v sušenej alebo v obnovenej (tekutej) forme.</p> <p>Spôsob obnovy vaječného bielka : 11,5 kg sušeného vaječného bielka sa rozpustí v 88,5 litroch pitnej vody</p>																						
13. Prípadné nesprávne použitie :	Neodporúča sa v práškovej forme na priamy konzum.																						
14. Špeciálne vyšetrenia :	<p>Pesticídy a ich reziduá :</p> <table border="1" data-bbox="512 1854 1517 1921"> <tr> <td>PCB 101</td> <td>max. 0,2 mg/kg tuku</td> </tr> <tr> <td>PCB 153</td> <td>max. 0,2 mg/kg tuku</td> </tr> </table> <p>Organické kyseliny</p> <table border="1" data-bbox="512 1989 1517 2056"> <tr> <td>kyselina D-3-hydroximaslová</td> <td>max. 10 mg/kg v sušine neupravených vaječných výrobkov</td> </tr> </table>	PCB 101	max. 0,2 mg/kg tuku	PCB 153	max. 0,2 mg/kg tuku	kyselina D-3-hydroximaslová	max. 10 mg/kg v sušine neupravených vaječných výrobkov																
PCB 101	max. 0,2 mg/kg tuku																						
PCB 153	max. 0,2 mg/kg tuku																						
kyselina D-3-hydroximaslová	max. 10 mg/kg v sušine neupravených vaječných výrobkov																						

		Ťažké kovy		
		ortuť	max. 0,03 mg/kg	
		kadmium	max. 0,02 mg/kg	
		olovo	max. 0,1 mg/kg	
		arzén	max. 0,1 mg/kg	
		meď	max. 3,0 mg/kg	
		chróm	max. 4,0 mg/kg	
15. Popis výrobku :	Nutričná hodnota výrobku :			
	Výživové údaje	Na 100g výrobku		
	Energia	1565 kJ/368 kcal		
	Celková organická hmota	93,0 g		
	Tuky	<1 g		
	z toho nasýtené mastné kyseliny	<1 g		
	Sacharidy	<1 g		
	z toho cukry	<1 g		
	Bielkoviny	80,0 g		
	Škrob	ND		
	Soľ	1,9 g		
	Alergénne zložky :			
	Názov alergénu	Použitie v receptúre	Možná krížová kontaminácia	
	Obiloviny obsahujúce lepok	NIE	NIE	
	Kôrovce a výrobky z nich	NIE	NIE	
	Vajcia a výrobky z nich	ÁNO	-	
	Ryby a výrobky z nich	NIE	NIE	
	Jadrá podzemnice olejnej a výrobky z nich	NIE	NIE	
	Sóju a výrobky z nej	NIE	NIE	
	Mlieko a výrobky z neho	NIE	NIE	
	Orechy a výrobky z nich	NIE	NIE	
	Zeler a výrobky z neho	NIE	NIE	
	Horčicu a výrobky z nej	NIE	NIE	
Sezam a výrobky z neho	NIE	NIE		
SO ₂ a siričitany v koncentráciách viac, ako 10 mg/kg	NIE	NIE		
Vlčí bôb	NIE	NIE		
Mäkkýše a výrobky z nich	NIE	NIE		
Prídavné látky :				
Syntetické farbivá	neobsahuje			
Prídavné (aditívne) látky	obsahuje			
Glutamany	neobsahuje			
Benzoany	neobsahuje			
Aspartam	neobsahuje			
Genetická modifikácia :				
	áno	nie		
Bol výrobok vyrobený z geneticky modifikovaných organizmov ?		X		
Obsahuje výrobok geneticky modifikované organizmy?		X		
Vypracoval :		Schválil :		
Meno : Ing. Marie Tormová, manažér kvality		Meno : Ing. Jozef Polomský, predseda predstavenstva		
Podpis :		Podpis :		
Dátum : 17.01.2013		Dátum : 17.01.2013		

