

SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO – OPIS PRODUKTU		
1.	Nazwa wyrobu	MASA JAJOWA PASTERYZOWANA HOMOGENIZOWANA
2.	Opis wyrobu (masa, kształt, wielkość)	Płynna masa jajowa jest jednorodnym produktem otrzymywanym z wybitej treści świeżych jaj kurzych pozbawiona wszelkich zanieczyszczeń stałych.
3.	Składniki (rodzaj, typ)	Treść jaj kurzych
4.	Materiał opakowaniowy	- worki aseptyczne poj. 10 kg i 20 kg w opakowaniach kartonowych lub skrzynkach z tw. sztucznego, - pojemniki z tw. sztucznego poj. 600, 800 i 1000 kg, - auto-cysterny poj. ok. 25 000 kg. Wszystkie opakowania są dopuszczone do kontaktu z żywnością.
5.	Cechy organoleptyczne	Masa jajowa jest produktem płynnym o jednorodnej konsystencji, smak, zapach i barwa identyczne z naturalną treścią jaj kurzych.
6.	Cechy chemiczne	- zawartość suchej masy : 23 % (± 0,5 %) - zawartość tłuszczu : 9,0 % (± 0,5 %) - węglowodany : 2 % - wartość energetyczna kcal(KJ) : 146,3 (612,1). Zawartość metali ciężkich: * ołów : 0,05 mg/kg, * kadm 0,002 mg/kg, *rtęć 0,0006 mg/kg
7.	Cechy mikrobiologiczne	- bakterie Salmonella – nieobecne, - Gronkowce chorobotwórcze – nieobecne, - Enterobacteriaceae - < 10 ² , - bakterie tlenowe mezofilne : < 5 x 10 ⁵
8.	Okres przydatności do spożycia	Worki aseptyczne : 21 dni Pojemniki : 7 dni Pojemniki Bag-in-Box 1000l : 14 dni Auto-cysterny : 14 dni.
9.	Warunki przechowywania	Chłodnicze : -1 do + 4 ° C
10.	Transport i dystrybucja	Samochody chłodnie przystosowane do przewozu środków spożywczych : - transport własny, - wyspecjalizowana firma logistyczna
11.	Oznakowanie	Etykieta informacyjna
12.	Docelowa grupa odbiorców	Producenci makaronów Producenci wyrobów garmażeryjnych Producenci wyrobów piekarniczo-cukierniczych
13.	Akty prawne/normy	WE 853/2004 (z dn. 29.04.2004) -Rozp. Ministra Rolnictwa z dn. 20 lutego 2003 (Dz. U. Nr 52, poz. 461) -Rozp. Ministra Rolnictwa z dn. 12 marca 2004 (Dz.U. Nr 52, poz 521) -Specyfikacje, wymagania odbiorców.

Data :	Zatwierdził :
--------	---------------