



Specyfikacja Wyrobu Gotowego-Opis produktu
PROSZEK DO PIECZENIA

1..	Nazwa wyrobu	Proszek do pieczenia
2..	Opis wyrobu	- sypki proszek o barwie białej, charakterystycznym smaku
3..	Składniki	- substancje spulchniające: węglany sodu, difosforany, mąka pszenna
4..	Materiał opakowaniowy	- opakowania a' 1kg, 5 kg wykonane z folii duplex lub triplex
5..	Cechy organoleptyczne	- barwa - typowa, smak i zapach typowy, konsystencja- właściwa
6..	Cechy fizyko-chemiczne	- nie stwierdzono zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników lub ich pozostałości, zanieczyszczeń ferromagnetycznych
7..	Okres przydatności do spożycia	- 14 m-cy od daty produkcji
8..	Warunki przechowywania	- przechowywać w suchym i chłodnym miejscu
9..	Transport i dystrybucja	Transport samochodowy. Produkt powinien być przewożony czystym środkiem transportu, w dobrym stanie technicznym, wolnym od ciał obcych, bez obcych zapachów.
10..	Oznakowanie	- etykieta firmowa oznakowana: nazwa środka spożywczego, wykaz składników, ilość netto, najlepiej spożyć przed końcem , warunki przechowywania, nazwa i adres firmy, logo, instrukcja użycia, numer partii produkcyjnej, informacja o alergenach
11..	Docelowa grupa konsumentów	- odbiorcy krajowi, przeznaczony dla wszystkich konsumentów
12..	Wykluczona grupa konsumentów	Z wyjątkiem alergików.
13..	Sposób użycia/przygotowania	- dodatek cukierniczy - zawartość opakowania 1 kg na 25 kg mąki (zależnie od typu ciasta)
14..	Akty prawne/normy	Aktualnie obowiązujące przepisy prawa krajowego i prawa unijnego.

Produkt zawiera mąkę pszenną (gluten). Na terenie zakładu produkcyjnego wykorzystywane jest: mleko. Produkt nie zawiera w swoim składzie surowców modyfikowanych genetycznie. Wydano na podstawie przesłanych deklaracji od producentów surowców.