

DAISY DECOR Sp. z o.o.	SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO		S-02	
	DEKORACJE WAFLOWE DRUKOWANE		Wersja	03
			Data wydania	13.01.2018
			Strona	1/2

1. PRODUCENT

DAISY DECOR spółka z o.o., 63-000 Środa Wielkopolska, ul. 27 Grudnia 1-5, www.rosedecor.pl
Kontakt: biuro@rosedecor.com.pl

2. OPIS PRODUKTU

Dekoracje wafelowe z nadrukiem otrzymuje się ze skrobi z dodatkiem wody, substancji dodatkowych i barwników poddanych działaniu wysokiej temperatury. Na odpowiednio uformowany produkt nanosi się dekoracyjny nadruk. Produkt ten nie zawiera konserwantów, substancji obcych i zanieczyszczeń. (w emulsjach do druku są konserwanty, ale w ostatecznym wyrobie nie pełnią funkcji technologicznej). Parametry jakościowe wafli dekoracyjnych są zgodne z niniejszą specyfikacją. Dekoracje wafelowe zostały wyprodukowane i spakowane zgodnie z zasadami dobrej praktyki produkcyjnej i higienicznej (GMP/GHP), systemu HACCP oraz BRC.

3. SKŁAD PRODUKTU

Główne składniki dekoracji wafelowych to: skrobia ziemniaczana i/lub, kukurydziana i/lub ryżowa, woda, nadruk: (Emulsja spożywcza do druku)
barwniki: E151,E110,E104,E133,E122,E102,E124. Szczegółowy skład jest określony na opakowaniu każdego produktu.

4. ZASTOSOWANIE

Produkt jadalny - przeznaczony do dekoracji m.in. wyrobów cukierniczych, kremów, deserów i wielu innych produktów spożywczych. Zaleca się dekorowanie tuż przed podaniem.

5. WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE

Parametr	Opis
Barwa	Wafel: barwa biała do lekko kremowej, Nadruk: zakres kolorów w zależności od wzoru
Wygląd/Kształt/Wielkość	Wzory: okolicznościowe, komunialne, chrześcijańskie, dla dzieci Kształty: płaskie, okrągłe, owalne, prostokątne, kwadratowe i inne wg wymagań klienta; Wielkość: w zależności od wzoru około 10-21 cm i inne wg wymagań klienta
Smak i zapach	Swoisty, czysty, zapach i smak swoisty dla użytych składników, dopuszczalny zapach lekko wyczuwalny chemiczny, niedopuszczalne obce zapachy i posmaki

6. WYMAGANIA FIZYKOCHEMICZNE

Parametr	Wymagania	Metoda badań
Sucha masa g/100 g nie mniej niż:	88,0	ASU L 17.00-1 (A)
Woda g/100 g nie więcej niż:	12,0	
Aktywność wody a_w (pomiar a_w w 18 °C) nie więcej niż:	0,42	Aplikation Rotronic für Hygrolab2
pH	4,0-6,5	SLMB 14 3.8 (A)
Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia:		
Kadm (Cd) mg/kg, nie więcej niż:	0,1	ISO 11885/ ISO 17294-2 (A)
Ołów (Pb) mg/kg, nie więcej niż:	0,2	
Arsen (As) mg/kg, nie więcej niż:	0,2	
Rtęć (Hg) mg/kg, nie więcej niż:	0,02	
Zawartość mykotoksyn:		
Aflatoksyna B ₁ µg/kg mniej niż:	0,1	ASU L 15.00-2 (A)
Aflatoksyna B ₂ µg/kg mniej niż:	0,1	
Aflatoksyna G ₁ µg/kg mniej niż:	0,1	
Aflatoksyna G ₂ µg/kg mniej niż:	0,1	
Suma Aflatoksyn B ₁ + B ₂ + G ₁ + G ₂ mniej niż :	0,4	
Fumonizyna B ₁ µg/kg mniej niż:	10	EN 14352 (A)
Fumonizyna B ₂ µg/kg mniej niż:	10	

7. WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE

Parametr	Wymagania	Metoda badań
Ogólna liczba drobnoustrojów w 30 °C jtk/g, nie więcej niż:	1000	PN-EN ISO 4833:2004+Ap1:2013-12 (A)
Salmonella /25 g	nieobecne	PN-EN ISO 6579:2003 (A)
Staphylococcus aureus /1 g	nieobecne	PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005 z wyl. p.9.2 (A)
Bakterie z grupy coli jtk/g, nie więcej niż:	100	PN-EN ISO 4832:2007 (A)
Pleśń jtk/g nie więcej niż:	100	PN-ISO 21527-2:2009 (A)
Drożdże jtk/g nie więcej niż:	100	

(A) metody akredytowane

DAISY DECOR Sp. z o.o.	SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO		S-02	
	DEKORACJE WAFLOWE DRUKOWANE		Wersja	03
			Data wydania	13.01.2018
			Strona	2/2

8. SZKODNIKI SANITARNE ORAZ ZANIECZYSZCZENIA POZOSTAŁE

Obecność szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna
Obecność zanieczyszczeń mineralnych i organicznych	niedopuszczalna

9. PAKOWANIE

Opakowania jednostkowe są całe, czyste i suche. Zabezpieczają produkt przed zanieczyszczeniem i innymi zagrożeniami. Opakowania (worek foliowy i kartonik) bezpośrednio są dopuszczone do kontaktu z żywnością.

10. WARUNKI PRZECHOWYWANIA I OKRES PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

Produkt przechowywany w warunkach czystych, suchych, przewiewnych, ciemnych, wolnych od szkodników. Optymalna wilgotność względna w trakcie magazynowania nie powinna przekraczać 75%. Okres przydatności do spożycia: 24 miesiące.

11. WARUNKI DYSTRYBUCJI

Środki transportu powinny być czyste, bez obcych zapachów. W czasie transportu produkt powinien być zabezpieczony przed zanieczyszczeniem, uszkodzeniem i szkodliwym wpływem czynników atmosferycznych.

12. ZNAKOWANIE

Na opakowaniu jednostkowym powinny być umieszczone co najmniej następujące informacje: nazwa i adres producenta, nazwa wyrobu/nazwa opisowa, numer indeksu, wykaz składników, ilość sztuk w opakowaniu, data minimalnej trwałości, numer partii, warunki przechowywania.

W przypadku eksportu znakowanie według wymagań kontraktu.

13. DODATKOWE WYMAGANIA

Cecha	Deklaracja	Podstawa prawna
Zawartość GMO	Produkt nie jest modyfikowany genetycznie	- Ustawa z dnia 22 czerwca 2001r. o organizmach genetycznie zmodyfikowanych Dz.U. 2007.36.233 z późn. zm., Dyrektywa 2001/18/EC z dnia 12 marca 2001r. z późn. zm., - Rozporządzenie (WE) 1829/2003 z dnia 22 września 2003r. z późn. zm., - Rozporządzenie (WE) 1830/2003 z dnia 22 września 2003 r. z późn. zm.
Zawartość alergenów	Produkt nie zawiera alergenów	Rozporządzenie (WE)1169/2011z dnia 25 października 2011 z późn. zmianami
Napromieniowanie żywności promieniowaniem jonizującym	Produkt nie został poddany działaniu promieniowania jonizującego	Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 20 czerwca 2007 w sprawie napromieniowania żywności promieniowaniem jonizującym Dz.U. 2007.121.841
Identyfikowalność	Producent ma wdrożony system identyfikowalności surowca oraz opakowań	Rozporządzenie (WE) Nr. 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 z późn. zmianami

14. TABELA WARTOŚCI ODŻYWCZYCH (w 100g produktu).

Wartość energetyczna (kJ)	1441,4
Wartość energetyczna (kcal)	340
Tłuszcz (g)	3
- nasycone (g)	0,4
Węglowodany (g)	78,3
- cukry (g)	0
Białko (g)	0
Sól (g)	0

15. ZGODNOŚĆ Z NORMAMI, PRZEPISAMI PRAWNYMI.

Produkt jest zgodny z normą zakładową DEKORACJE WAFLOWE DRUKOWANE nr **S-02**, wersja 3 z dnia 13.01.2018 r. oraz obowiązującymi wymaganiami prawnymi.

Zatwierdzone			
Opracowane przez: Data: 13.01.2018 r. Barbara Robak	Jakość Data: 13.01.2018. Monika Pogorzelec	Produkcja Data: 13.01.2018 Piotr Koźmicki	Handel Data: 13.01.2018 Joanna Koźmicka