

DAISY DECOR Sp. z o.o.	SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO		S-03	
	DEKORACJE CUKROWE		Wersja	01
			Data wydania	11.09.2017
			Strona	1/2

## 1. PRODUCENT

DAISY DECOR spółka z o.o., 63-000 Środa Wielkopolska, ul. 27 Grudnia 1-5, www.rosedecor.pl  
Kontakt: +48506158971

## 2. OPIS PRODUKTU

Dekoracje cukrowe otrzymuje się ze skrobi i substancji słodzących, substancji nadających elastyczność oraz odpowiednie zabarwienie oraz odpowiedniego uformowania. Produkt nie zawiera substancji obcych i zanieczyszczeń. Parametry jakościowe dekoracji cukrowych są zgodne z niniejszym opisem. Wszystkie stosowane substancje dodatkowe są dopuszczone przepisami prawnymi. Dekoracje cukrowe zostały wyprodukowane i spakowane zgodnie z zasadami dobrej praktyki produkcyjnej i higienicznej (GMP/GHP) i systemu HACCP.

## 3. SKŁAD PRODUKTU

Główne składniki dekoracji cukrowych to: skrobia, cukier puder, syrop glukozowy, tłuszcz palmowo wieprzowy, woda, guma ksantanowa lub CMC, gliceryna, konserwant, substancje barwiące, barwniki organiczne i/lub syntetyczne i/lub identyczne z naturalnymi i/lub barwniki nieorganiczne, koncentraty owocowo-warzywne, aromaty naturalne i/lub identyczne z naturalnymi. Dekoracje perłowe zawierają: szelak, dwutlenek krzemu, krzemian glinowo potasowy – warstwa zewnętrzna dekoracji. Szczegółowy skład jest określony na opakowaniu każdego produktu.

## 4. ZASTOSOWANIE

Jako środek spożywczy - różne rodzaje kwiatów, figurki i inne, przeznaczony do dekoracji m.in. wyrobów cukierniczych, kremów, deserów i wielu innych produktów spożywczych. Zaleca się dekorowanie tuż przed podaniem. Produkt ze względów konsystencji - wysoka twardość - nie zalecany do spożycia.

## 5. WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE

Parametr	Opis	Odchylenia
Barwa	Charakterystyczna dla zastosowanych barwników tj. biała, żółta, czerwona, różowa, bordowa, brązowa, zielona, niebieska, fioletowa i inne w zależności od potrzeb, o różnym stopniu intensywności zabarwienia (od delikatnych – do nasyconych), barwa rozproszona równomiernie w całym wyrobie, lub częściowo/cieniowana Powierzchnia wyrobu z połyskiem lub bez w zależności od użytych składników.	Dopuszcza się nieliczne, nierównomierne wybarwienie tzw. Marmurkowatość masy lub ewentualne lekkie smugi w odcieniu jaśniejszym lub ciemniejszym niż reszta masy Dopuszcza się niewielkie odchylenia w intensywności koloru i grubości naniesionej powłoki lakierniczej. Niedopuszczalne są powłoki z pozostałości innych barwników.
Wygląd: Kształt Wielkość Konsystencja	Wzory kwiatowe (róże, stokrotki, lilie storczyki i inne), wzory okolicznościowe (figurki zwierzątek itp.), liście. Kształt prawidłowy dla danej formy. Wielkość: w zależności od wzoru około 1-8 cm i inne wg wymagań klienta Konsystencja twarda, zwarta	Dopuszcza się niewielkie odkształcenia elementów (związane z ręcznym formowaniem każdego produktu), u 3% wyrobów nieznaczne wykruszenia nie wpływające na istotną zmianę kształtu. Dopuszcza się nieliczne widoczne pęcherzyki powietrza (1-1,5 mm) na powierzchni produktu Dopuszcza się widoczne na powierzchni nieliczne pstręciny pochodzące z użytych surowców.
Smak i zapach	Smak słodki, swoisty dla użytych składników. Zapach przyjemny, charakterystyczny dla użytych składników, waniliowy, owocowy warzywny, lekko chemiczny (przy spożywczych powłokach lakierniczych).	Niedopuszczalne obce zapachy i posmaki, zapach pleśni czy stęchlizny lub silnie chemiczny.

## 6. WYMAGANIA FIZYKOCHEMICZNE

Parametr	Wymagania	Metoda badań
Sucha masa g/100 g nie mniej niż:	90,	ASU L 17.00-1 (A)
Woda g/100 g nie więcej niż:	9,9	
Aktywność wody $a_w$ (pomiar $a_w$ w 22 °C) nie więcej niż:	0,626	Aplikation Rotronic für $A_w$ Therm (A)
pH	4,0-6,5	SLMB 14 3.8 (A)
<b>Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia:</b>		
Kadm (Cd) mg/kg, nie więcej niż:	0,01	PN-EN ISO 11885:2009 (A), PN-EN13804:2013-06/PN-EN 13805:2014-11 (A)
Ołów (Pb) mg/kg, nie więcej niż:	0,02	
Arsen (As) mg/kg, nie więcej niż:	0,1	
Rtęć (Hg) mg/kg, nie więcej niż:	0,0050	

## 7. WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE

Parametr	Wymagania	Metoda badań
Ogólna liczba drobnoustrojów w 30 °C jtk/g, nie więcej niż:	45	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 (A)
Salmonella /25 g	nieobecne	PN-EN ISO 6579-1:2017-04(A)
Escherichia coli/1 g	nieobecne	PN-EN ISO 7251:2006 z wyl p.9.2 (A)
Bakterie z grupy coli jtk/g, nie więcej niż:	10	PN-EN ISO 4832:2007 (A)
Bacillus cereus jtk/g nie więcej niż	10	PN-EN ISO 932:2005(A)
Pleśnie i Drożdże jtk/g nie więcej niż:	10	PN-ISO 21527-2:2009(A)

(A) metody akredytowane

DAISY DECOR Sp. z o.o.	<b>SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO</b>	<b>S-03</b>	
	<b>DEKORACJE CUKROWE</b>	Wersja	01
		Data wydania	11.09.2017
		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 bezpośrednie są dopuszczone do kontaktu z żywnością. Sposób pakowania dekoracji waflowych w opakowanie jednostkowe: pudeleczka kartonowe z okienkiem w całości zafoliowane folią polietylenową, produkt zabezpieczony pianką i zamykane poprzez umieszczenie samoprzylepnej etykiety z oznakowaniem. Opakowanie jednostkowe zawartość ok. 5-200 szt. (w zależności od asortymentu). Opakowanie zbiorcze: pudeleczka jednostkowe umieszczone w pudle kartonowym i zamykane taśmą samoprzylepną. Zawartość zgodnie z zamówieniem klienta. Opakowania transportowe – pudła zbiorcze umieszczone warstwowo na palecie z przekładką kartonową, owinięte folią stretch.

#### 10. WARUNKI PRZECHOWYWANIA I OKRES PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

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

#### 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 21 maja 2003 r. o zmianie ustawy o organizmach genetycznie zmodyfikowanych oraz ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia z późn. zmianami. Dz.U. 2017 poz. 2134
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 <b>Dz.U. 2007.121.841</b>
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.

Wartości odżywcze w g/100g			
Raport dla:	I (róże: za wyjątkiem niebieskich i białych )	II (róże niebieskie i białe)	III (liście)
Wartość energetyczna	1651,2kJ/389,7kcal	1665kJ/393,5kcal	1642,2kJ/388,1kcal
Tłuszcz	4,1	6,0	5,7
Nasycone kwasy tłuszczowe	1,7	2,5	2,4
Jednonienasycone kwasy tłuszczowe	1,8	2,6	2,5
Wielonienasycone kwasy tłuszczowe	0,4	0,6	0,6
Kwasy tłuszczowe trans	<0,1	<0,1	<0,1
Węglowodany	88,1	84,9	84,1
Cukry	36	32,7	36,9
Białko	0,2	0,1	0
Sód	0,0291	0,0598	0,343
Zawartość soli	0,0727	0,149	0,859

Zatwierdzone			
Opracowane przez: Data: 09.09.2017 r. Barbara Robak	Jakość Data: 11.09.2017 r. Monika Pogorzelec	Produkcja Data: 11.09.2017 r. Piotr Koźmicki	Handel Data: 11.09.2017 r. Joanna Koźmicka