

**VIII.18. KARTA CHARAKTERYSTYKI SUROWCA  
PIECZYWO ŻYTNIE**

<b>ASORTYMENT</b>	Chleb żytni razowy, chleb jasny, chleb sojowy, chleb słonecznikowy.
<b>OPIS WYROBÓW</b>	Masa chleba – 0,3 kg; 0,5 kg; 0,6 kg Pieczywo żytnie produkowane z mąki żytniej na kwasie z dodatkiem soli i innych surowców określonych w recepturze. Kształt nadany formą. Przekrój i powierzchnia równomierna
<b>SKŁADNIKI</b>	Mąka pszenna typ 750, Mąka żytnia typ 2000, Mąka żytnia typ 720, dopuszczalna mieszanka ziaren: słonecznik, soja, dynia, sezam, sól, drożdże, woda
<b>CECHY ORGANOLEPTYCZNE</b>	Barwa skórki – jasnobrązowa do ciemnobrązowej, Grubość skórki – 3,0 mm, ściśle połączona z miękiszem, Miękiśz – elastyczny, równomiernie porowaty, Zapach – aromatyczny, swoisty dla danego pieczywa, Smak – lekko kwaśny, bez obcych posmaków
<b>CECHY CHEMICZNE</b>	Wilgotność ≤ 48% (po 8 h od wypieku) Kwasowość ≤ 5 stopni
<b>CECHY MIKROBIOLOGICZNE</b>	Brak oznak zanieczyszczenia i choroby ziemniaczanej
<b>MATERIAŁ OPAKOWANIOWY</b>	Do pakowania stosowane są woreczki z folii polietylenowej i folia termokurczliwa. Etykieta samoprzylepna z nadrukiem jednostronnym na zewnętrznej stronie. Na etykiecie umieszczone są dane: nazwa, adres i nr telefonu piekarni, nazwa wyrobu, skład, waga, data przydatności do spożycia. Chleb krojony w folii zgrzewanej ręcznie typ APF typ 400, 450, 350 lub woreczkach foliowych dopuszczonych przez PZH. Pieczywo bez opakowań jednostkowych nie podlega znakowaniu.
<b>OKRES TRWAŁOŚCI</b>	Pieczywo bez opakowań jednostkowych – 24 godziny od daty produkcji. Pieczywo w opakowaniach jednostkowych – 3 dni od daty produkcji.
<b>WARUNKI PRZECHOWYWANIA I TRANSPORTU</b>	Temperatura: do 25°C Wilgotność: 75% Samochody dostosowane do przewozu pieczywa na rynek lokalny: czyste, suche. Przewożenie pieczywa w pojemnikach transportowych, koszach itp. posiadających atest do kontaktu z artykułami spożywczymi
<b>PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE</b>	Do bezpośredniego spożycia przez ogół konsumentów, z wyłączeniem stosowania w żywieniu niemowląt i osób będących na diecie wg zaleceń lekarza na tzw. diecie bezglutenowej (celiakia) oraz osób uczulonych na ziarna soi, słonecznika, dyni, sezamu
<b>SPOSÓB UŻYCIA</b>	Do bezpośredniego spożycia



**VIII.17. KARTA CHARAKTERYSTYKI SUROWCA  
PIECZYWO PSZENNE**

Nazwa grupy produktów	<b>PIECZYWO PSZENNE</b>
Opis grupy produktów	Wyroby wyprodukowane na bazie mąki pszennej; dostępne w różnym kształcie. Bułki wykańczane/lub nie – ziarnem, mąką.
Składniki	Mąka pszenna, woda, drożdże, sól, tłuszcz, cukier,
Cechy chemiczne	Maksymalny poziom zanieczyszczeń metalami szkodliwymi w mg/kg: Pb – 0.30, Cd – 0.05, Hg – 0.01, As – 0.20.
Cechy mikrobiologiczne	<b>Limit w 1 g:</b> Salmonella: 0 (nb. w 25 g).
	<b>OPIS PAKOWANIA</b>
Materiał opakowaniowy	1. Do dystrybucji kosze plastikowe. 2. Torebki foliowe, torebki papierowe.
System pakowania	Ręczny
Rodzaj informacji na etykiecie	Nazwa i adres firmy, należy spożyć do... (termin przydatności do spożycia), kod kreskowy, skład surowcowy, nr normy, masa netto.
	<b>OPIS DYSTRYBUCJI/MAGAZYNOWANIA</b>
Dystrybucja	Transport samochodowy.
Przechowywanie	Temperatura od 15-18°C Wilgotność od 70-75%
Okres trwałości	48 h
<b>PRZEZNACZENIE PRODUKTU</b>	
Produkt gotowy do spożycia, przeznaczony dla wszystkich grup ludności z wyjątkiem niemowląt.	