

	Specyfikacja Produktu Pasteryzowane Żółtko	
---	---	---

I. Wymagania Jakościowe

1. Wymagania sensoryczne

- Barwa : właściwa dla żółtka jaja kurzego
- Konsystencja : jednorodna płynna masa
- Smak i zapach : właściwy dla żółtka jaja kurzego

2. Wymagania fizyko – chemiczne

- Zawartość tłuszczu : **nie mniej niż ???**
- Zawartość suchej masy : **nie mniej niż ???**
- Zawartość kwasu mlekowego : **max ?????**
- Zawartość kwasu 3-OH masłowego : **max ???**

3. Wymagania mikrobiologiczne

- Ogólna liczba drobnoustrojów : **max 1×10^5 jtk/g**
- Listeria monocytogenes : **nieobecna w 25g**
- Salmonella : **nieobecna w 25g**
- Gronkowce chorobotwórcze (Staphylococcus aureus) : **nieobecne w 25g**

4. Zawartość metali ciężkich (zgodnie z obowiązującymi normami UE) :

- Ołów (Pb) : **max 0,5 mg/kg**
- Kadm (Cd) : **max 0,1 mg/kg**
- Rtęć (Hg) : **max 0,01 mg/kg**
- Arsen (As) : **max 0,5 mg/kg**

II. Proces pasteryzacji

Parametry procesu pasteryzacji

Proces pasteryzacji przeprowadzono w odpowiednio dobranych warunkach, aby zapewnić eliminację drobnoustrojów oraz stabilność właściwości funkcjonalnych.

	Specyfikacja Produktu Pasteryzowane Żółtko	
---	---	---

Masa jajowa pasteryzowana :

- Temperatura (*utrzymywana przez układ grzewczy podczas procesu technologicznego*) :
64°C – 66°C
- Czas Pasteryzacji : 210 sekund

III. Opakowanie

Wielkość opakowań w zależności od wymagań Odbiorcy
 Produkt pakowany jest w aseptyczne warstwowe worki foliowe. Dostępne pojemności to 5 oraz 10 kg, worek wyposażony w zawór zapewniający łatwe dozowanie produktu umieszczany jest w kartonie z tektury wielowarstwowej, który chroni produkt przed uszkodzeniami mechanicznymi.

Każde opakowanie zawiera etykietę z następującymi informacjami : Nazwa wyrobu, Nazwa i adres producenta, Masa netto (5 lub 10 kg), Data produkcji, Okres minimalnej trwałości, Warunki przechowywania, Numer partii.

IV. Warunki przechowywania

1. **Temperatura** : od 0°C do 4°C.

2. **Okres przechowywania** :

- Opakowania typu Bag in Box : 6 tygodni od daty produkcji

UWAGA : po otwarciu opakowania produkt należy zużyć do 48h (*przechowywać od 0°C do 4°C*).

V. Transport

Produkt należy transportować w temperaturze kontrolowanej **0°C – 4°C**, przy użyciu środków transportu spełniających normy sanitarne dla żywności, zabezpieczonych przed wpływem czynników atmosferycznych i uszkodzeniami mechanicznymi.

	Specyfikacja Produktu Pasteryzowane Żółtko	
---	---	---

VI. Wykorzystanie produktu

Produkt gotowy do bezpośredniego użycia 1kg produktu płynnego stanowi równoważnik masy jajecznej uzyskanej z **około 61 szt. świeżych jaj kurzych o masie 60 g.**

VII. Zastosowanie

Stabilność emulsji pozwala na efektywne wykorzystanie w produkcji majonezu, sosów i produktów piekarniczych.

VIII. Wartości odżywcze

W 100 g produktu

Wartość energetyczna	1327kj/317kcal
Tłuszcz	26,5g
w tym	
Kwasy tłuszczowe nasycone	9,6g
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone	11,7g
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone	4,2g
Węglowodany	3,6g
w tym	
Cukry	0,6g
Błonnik	0g
Białko	15,9g
Sól	0,12g