

| | | | | |
|---------------------------|------------------------------|--|--------------|------------|
| DAISY DECOR Sp. z o.o. | SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO | | S-01 | |
| | DEKORACJE WAFLOWE | | Wersja | 03 |
| | | | Data wydania | 26.11.2016 |
| | | | Strona | 1/3 |

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 wafłowe otrzymuje się ze skrobi z dodatkiem wody i substancji barwiących poddane działaniu wysokiej temperatury i odpowiednio uformowane. Produkt nie zawiera konserwantów, substancji obcych i zanieczyszczeń. Parametry jakościowe wafli dekoracyjnych są zgodne z niniejszą specyfikacją. Wszystkie stosowane substancje dodatkowe są dopuszczone przepisami prawnymi. Dekoracje wafłowe zostały wyprodukowane i spakowane zgodnie z zasadami dobrej praktyki produkcyjnej i higienicznej (GMP/GHP) i systemu HACCP.

3. SKŁAD PRODUKTU

Główne składniki dekoracji wafłowych to: skrobie, woda, barwniki organiczne i/lub syntetyczne i/lub identyczne z naturalnymi i/lub barwniki nieorganiczne, koncentraty owocowo-warzywne, aromaty naturalne i/lub identyczne z naturalnymi, substancja słodząca – acesulfam K. Dekoracje perlówce zawierają: szelak, dwutlenek krzemu, krzemian glinowo potasowy – warstwa zewnętrzna dekoracji, olej roślinny. Szczegółowy skład jest określony na opakowaniu każdego produktu.

4. ZASTOSOWANIE

Produkt jadalny (różne rodzaje kwiatów, posypki, inne) 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 | 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 wafli lub ewentualne lekkie smugi w odcieniu jaśniejszym lub ciemniejszym niż reszta wafła 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, margaretki, narcyzy i inne), wzory okolicznościowe (jaja, gwiazdki itp.) lub na powierzchni z odcisniętym wzorem formy (np. liście). Kształt prawidłowy dla danej formy. Wielkość: w zależności od wzoru około 1-6 cm i inne wg wymagań klienta lub drobna posypka – wymiar nie więcej niż 3cm Konsystencja łamiwa, lekko elastyczna, krucha? | Dopuszcza się nieliczne widoczne pęcherzyki powietrza (1-1,5 mm) na powierzchni wafła. Dopuszcza się u 3% wyrobu niewielkie odkształcenia elementów, nieznaczne wykruszenia nie wpływające na istotną zmianę kształtu. Dopuszcza się widoczne na powierzchni nieliczne pstryciny pochodzące z użytych surowców. |
| Smak i zapach | Smak neutralny lub wyczuwalny lekko 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: | 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 fur 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 | |

Niniejszy dokument jest własnością DAISY DECOR Sp. z o.o.

Prawa autorskie są ściśle zastrzeżone. Zabronione jest sporządzanie kopii i ich rozpowszechnianie

| | | | | |
|---------------------------|------------------------------|-----|------------|--|
| DAISY DECOR Sp. z o.o. | SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO | | S-01 | |
| | DEKORACJE WAFLOWE | | | |
| | Wersja | | 03 | |
| | Data wydania | | 26.11.2016 | |
| Strona | | 2/3 | | |

7. WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE

| Parametr | Wymagania | Metoda badań |
|---|-----------|--|
| Ogólna liczba drobnoustrojów w 30 °C jtk/g, nie więcej niż: | 1200 | 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: | 10 | PN-EN ISO 4832:2007 (A) |
| Pleśnie jtk/g nie więcej niż: | 10 | PN-ISO 21527-2:2009 (A) |
| Drożdże jtk/g nie więcej niż: | 10 | |

(A) metody akredytowane

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: pudełeczka kartonowe z przezroczystym okienkiem z folii polietylenowej, zawartość ok. 50-70 szt. (w zależności od asortymentu) i zamykane poprzez umieszczenie samoprzylepnej etykiety. Opakowanie zbiorcze: pudełeczka 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. Asortyment drobny (posypka) pakowany jest luzem w worek z polietylenu, szczelnie zamknięty i umieszczony w pudle kartonowym.

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: 36miesiący

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 |

| | | | | |
|---------------------------|------------------------------|--|--------------|------------|
| DAISY DECOR Sp. z o.o. | SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO | | S-01 | |
| | DEKORACJE WAFLOWE | | Wersja | 03 |
| | | | Data wydania | 26.11.2016 |
| | | | Strona | 3/3 |

14. TABELA WARTOŚCI ODŻYWCZYCH.

| | |
|-------------------------------------|---------|
| Wartość energetyczna (kJ) *) | 1504kJ |
| Wartość energetyczna (kcal) *) | 354kcal |
| Tłuszcz *) | 0,5g |
| -nasycone *) | 0,03g |
| -jednonienasycone | 0,35g |
| -wielonienasycone | 0,12g |
| Węglowodany *) | 87,2g |
| -cukry (Mono- and Disaccharides) *) | 0,6g |
| Błonnik *) | <0,5g |
| Sód(Na) | 0,01g |
| Białko *) | 0,2g |
| Sól (Na x 2,5) *) | 0,025g |

15. ZGODNOŚĆ Z NORMAMI, PRZEPISAMI PRAWNYMI.

Produkt jest zgodny z normą zakładową DEKORACJE WAFLOWE nr ZDN-01/DD-15 wersja 2 z dnia 24.03.2015 r. oraz obowiązującymi wymaganiami prawnymi.

| | | | |
|---|--|--|--|
| Zatwierdzone | | | |
| Opracowane przez: Data: 24.03.2015 r. Barbara Robak | Jakość Data: 26.11.2016 r. Monika Pogorzelec | Produkcja Data: 26.11.2016 r. Piotr Koźmicki | Handel Data: 26.11.2016 r. Joanna Koźmicka |

Zweryfikowano: 24.11.2017 Joanna Koźmicka, Monika Pogorzelec