



Jajovo Sp. z o.o.  
ul. Młynarska 15/2  
62-800 Kalisz  
KRS: 0000861863  
NIP: 618-218-66-10

787 787 850  
office@jajovo.eu  
www.jajovo.eu

## PŁYNNĄ MASĄ JAJOWĄ, PASTERYZOWANĄ

### Specyfikacja produktu

#### OPIS PRODUKTU

<b>Skład</b>	Płynna masa jajowa otrzymana z jaj kurzych, pasteryzowana
<b>Pochodzenie surowca</b>	Polska
<b>Proces technologiczny</b>	Wybicie jaj, filtracja, homogenizacja, pasteryzacja, chłodzenie, pakowanie
<b>Zawartość w 1kg produktu</b>	Około 20 sztuk jaj kurzych o średniej wadze 55-60g
<b>Zastosowanie</b>	Przemysł cukierniczy, piekarniczy, makaroniarski, majonezowy
<b>Alergeny</b>	Jaja kurze
<b>GMO</b>	Surowiec wolny od GMO
<b>Radiacja</b>	Produkt nie poddawany promieniowaniu ultrafioletowemu i jonizującemu

#### CECHY ORGANOLEPTYCZNE

<b>Barwa</b>	Od żółtej do pomarańczowej
<b>Zapach i smak</b>	Zapach i smak właściwy dla świeżej treści jaj kurzych
<b>Konsystencja</b>	Jednorodna, płynna masa bez zanieczyszczeń stałych

#### CECHY FIZYKOCHEMICZNE

Zawartość suchej masy	Zawartość tłuszczu	pH	Zawartość kwasu masłowego	Zawartość kwasu masłowego	Pozostałości skorup i błon jajowych
Min. 23%	Min. 9%	7-8	Max. 10mg/kg w suchej masie produktu	Max. 1000 mg / kg w suchej masie surowca	Nieobecne

Wydanie: 1

Data wydania: 07.09.2020

Dokumentacja techniczna



Jajovo Sp. z o.o.  
ul. Młynarska 15/2  
62-800 Kalisz  
KRS: 0000861863  
NIP: 618-218-66-10

787 787 850  
office@jajovo.eu  
www.jajovo.eu

#### CECHY MIKROBIOLOGICZNE

Ogólna liczba bakterii tlenowych	<10 000 jtk/ml
Enterobacteriaceae	<10 jtk/ml
Staphylococcus aureus	Nieobecne w 1ml
Salmonella	Nieobecna w 25ml
Escherichia Coli	Nieobecne w 1ml
Grupa Coli	Nieobecne w 1ml
Bacillus cereus	<100 jtk/ml
Drożdże i pleśnie	<10 / ml

#### WARTOŚCI ODŻYWCZE W 100 G

Wartość energetyczna (kcal / kj)	Białko (Nx6,25)	Węglowodany	Cukry ogółem po inwersji	Tłuszcz	Nasycone kwasy tłuszczowe	Błonnik	Popiół	Sód	Chlorek sodu (Nax2,5)
118-152 kcal/ 494,1-636,4 kJ	11-12,5 g	0,5 - 3,0g	<0,2g	9,0 - 10,0 g	2,5 - 3,5 g	<0,5g	0,1 - 1,0 g	< 0,2 g	< 0,5g

#### DIOKSYNY

Suma dioksyn (WHO-PCDD / F-TEQ)	<2,5 pg/g tłuszczu
Suma dioksyn i polichlorowych bifenyli (WHO-PCDD/ F-PCB-TEQ)	<5 pg/g tłuszczu

#### ALERGENY

Alergen	Obecny w produkcie	Zanieczyszczenie krzyżowe	Obecny w zakładzie
Zboża zawierające gluten	NIE	NIE	NIE
Skorupiaki i produkty pochodne	NIE	NIE	NIE

Wydanie: 1

Data wydania: 07.09.2020

Dokumentacja techniczna



Jajovo Sp. z o.o.  
 ul. Młynarska 15/2  
 62-800 Kalisz  
 KRS: 0000861863  
 NIP: 618-218-66-10

787 787 850  
 office@jajovo.eu  
 www.jajovo.eu

<b>Jajka i produkty pochodne</b>	TAK	TAK	TAK
<b>Ryby i produkty pochodne</b>	NIE	NIE	NIE
<b>Orzeszki ziemne i produkty pochodne</b>	NIE	NIE	NIE
<b>Nasiona soi i produkty pochodne</b>	NIE	NIE	NIE
<b>Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b>	NIE	NIE	NIE
<b>Orzechy tj, migdał, orzech laskowy, orzech włoski, orzech nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, orzech fistaszek, orzech makadamia i produkty pochodne</b>	NIE	NIE	NIE
<b>Seler i produkty pochodne</b>	NIE	NIE	NIE
<b>Gorczyca i produkty pochodne</b>	NIE	NIE	NIE
<b>Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub mg/l w przeliczeniu na SO2</b>	NIE	NIE	NIE
<b>Łubin</b>	NIE	NIE	NIE
<b>Mięczaki</b>	NIE	NIE	NIE

#### OPAKOWANIE I TERMIN PRZYDATNOŚCI

<b>Kontener 1 000 kg</b>	7 dni od daty produkcji (po otwarciu żyżyc w ciągu 48h)
<b>Cysterna 25 000 kg</b>	7 dni od daty produkcji (po otwarciu żyżyc w ciągu 48h)

#### WARUNKI PRZECHOWYWANIA I TRANSPORT

<b>Warunki przechowywania</b>	Przechowywać w suchym, czystym miejscu, wolnym od obcych zapachów, ze swobodnym obiegiem powietrza. Zalecana temperatura 0-4 °C
<b>Transport</b>	Samochody przystosowane do przewozu środków spożywczych. Zalecana temperatura przewozu 0-4 °C

Opracował:	Sprawdził:	Zatwierdził:

Wydanie: 1      Data wydania: 07.09.2020      Dokumentacja techniczna