

Nazwa
kwalifikacji:

Produkcja i dystrybucja wyrobów spożywczych

Oznaczenie
kwalifikacji:

TG.XX

Numer zadania:

01

Kod arkusza:

TG.XX-01_21.06-SG

Wersja arkusza:

SG

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny
R.1	Rezultat 1: Wykaz ilościowy surowców i dodatków oraz opakowań jednostkowych, pośrednich i zbiorczych do produkcji 600 kg karmelków twardych miętowych uwzględniający 2% strat dla opakowań jednostkowych - Tabela 1.
<i>zapisane:</i>	
R.1.1	cukier [kg]: 396
R.1.2	syrop skrobiowy [kg]: 198
R.1.3	woda [kg]: 120
R.1.4	kwask cytrynowy [kg]: 6
R.1.5	esencja aromatyczna [cm3]: 9
R.1.6	etykiety z podkładkami [szt.]: 72 000
R.1.7	etykiety z podkładkami, z uwzględnieniem 2% strat na opakowania [szt.]: 73470 <i>lub</i> 73440
R.1.8	torebki z folii polietylenowej [szt.]: 3000
R.1.9	kartony z tektury falistej [szt.]: 120
R.2	Rezultat 2: Schemat technologiczny produkcji karmelków twardych miętowych, z uwzględnieniem surowców, czynności i parametrów technologicznych oraz krytycznych punktów kontrolnych CCP
<i>Dopuszcza się inne sformułowania poprawne merytorycznie</i> <i>zapisane:</i>	
R.2.1	gotowanie syropu karmelowego (lub inne równoważne:ogrzewanie/podgrzewanie/sporządzanie)
R.2.2	zagęszczanie syropu karmelowego
R.2.3	schładzanie i doprawianie masy karmelowej
R.2.4	ugniatanie masy karmelowej
R.2.5	formowanie karmelków
R.2.6	chłodzenie karmelków (lub: schładzanie)
R.2.7	pakowanie w opakowania jednostkowe, pośrednie i zbiorcze lub w opakowania bezpośrednie, torebki z folii i kartony
R.2.8	magazynowanie
R.2.9	parametry technologiczne zapisane przy co najmniej 4 czynnościach: - gotowanie lub sporządzanie lub ogrzewanie lub podgrzewanie syropu karmelowego, temperatura 112°C, - schładzanie masy karmelowej, temperatura 90°C, czas 2 minuty; - ugniatanie masy karmelowej, temperatura 78÷82°C, czas 5 minut; - chłodzenie karmelków, temperatura, 40÷45°C, czas 5÷6 minut; - magazynowanie, temperatura 15°C, wilgotność 65%
R.2.10	wyznaczone krytyczne punkty kontroli CCP przy co najmniej 2 czynnościach: - zagęszczanie syropu karmelowego, - schładzanie masy karmelowej, magazynowanie
R.3	Rezultat 3: Wykaz niezbędnych maszyn i urządzeń do produkcji karmelków twardych miętowych - Tabela 2.
<i>zapisane:</i>	
R.3.1	waga
R.3.2	kocioł warzelny
R.3.3	wyparka próżniowa
R.3.4	stół karmelarski
R.3.5	trójłapowa ugniataрка <i>lub</i> ugniataarka
R.3.6	agregat formujący typu bębnowo-pierścieniowego <i>lub</i> agregat formujący
R.3.7	przenośnik taśmowy <i>lub</i> przenośnik lub przenośniki
R.3.8	automaty do zawijania lub automat

R.3.9	zgrzewarka
R.4	Rezultat 4: Analiza zidentyfikowanych zagrożeń i działań zapobiegawczych w procesie produkcji karmelków twardych miętowych - Tabela 3.
<i>zapisane:</i>	
R.4.1	przylepianie się karmelków do automatu zawijania - rodzaj zagrożenia: fizyczne
R.4.2	przylepianie się karmelków do automatu zawijania - działania zapobiegawcze: kontrola parametrów zagęszczania syropu karmelowego w wyparce
R.4.3	obecność odchodów insektów w magazynie - rodzaj zagrożenia: biologiczne
R.4.4	obecność odchodów insektów w magazynie - działania zapobiegawcze: przeprowadzanie dezynsekcji
R.4.5	obecność niepożądanych drobnoustrojów w wodzie - rodzaj zagrożenia: mikrobiologiczne
R.4.6	obecność niepożądanych drobnoustrojów w wodzie - działania zapobiegawcze: systematyczne badanie wody technologicznej
R.5	Rezultat 5: Propozycja oznakowania opakowania pośredniego karmelków twardych - Tabela 4.
<i>zapisane:</i>	
R.5.1	nazwa wyrobu: karmelki twarde miętowe
R.5.2	wykaz składników (surowców i substancji dodatkowych dozwolonych): cukier lub cukier biały, syrop skrobiowy, woda, esencja aromatyczna/miętowa, kwas cytrynowy
R.5.3	informacje o alergenach, które może zawierać produkt: sezam, orzechy arachidowe, mleko
R.5.4	zawartość netto [g]: 200
R.5.5	data minimalnej trwałości: 6 miesięcy lub 20.12.2021
R.5.6	warunki przechowywania: temperatura 15°C, wilgotność 65%