

 Zintegrowany System Zarządzania Jakością ISO 9001, HACCP, BRCGS	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA	WERSJA : 24
	WIŚNIA	Strona / Page 1 z 2
	KOD: OK.PR-S.04.02.01	Data wydania : 20.05.2024

NAZWA PRODUKTU **WIŚNIA MROŻONA KL .1**

KRAJ POCHODZENIA POLSKA

OPIS PRODUKTU

Wygląd

Owoce zdrowe, świeże, dojrzałe, całe jędrne, czyste, bez pestek, wolne od zanieczyszczeń mineralnych i części roślinnych.

Barwa

Typowa dla odmiany .

Zdrowotność

Owoce zdrowe bez oznak choroby .

Konsystencja

W stanie zamrożonym twarda, krucha, po rozmrożeniu osłabiona .

Smak i zapach

Charakterystyczny dla wiśni, bez obcych smaków i zapachów .

OPAKOWANIA / PACKAGING

(Zgodnie z Rozporządzeniem 1935/2004 WE)

Worek papierowy 3 warstwowy bądź karton wyłożony workiem foliowym. Rodzaj i wielkość opakowania ustalany jest bezpośrednio z klientem. Opakowania posiadają atesty PZH dopuszczając je do kontaktu z żywnością. Opakowania wyrobu gotowego są czyste, nieuszkodzone, bez obcych zapachów, bez oznak bytowania szkodników. Nie zalecamy otwierania kartonów nożem, ponieważ uszkadzana jest wtedy folia a czasem nawet sam karton.

OZNAKOWANIE

Na etykiecie są umieszczone następujące dane: nazwa produktu, pochodzenie, waga netto, data przydatności, nr partii, producent .

TOLERANCJE

(Wg PN-A-78653 oraz Specyfikacje Klientów)

Zawartość pestki : 1szt/ 10kg lub według ustaleń z Klientem .

Zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego : *nie więcej niż 0,03% wag* .

Zawartość owoców przejrzalnych: *nie więcej niż 3%* .

Zawartość owoców niedojrzałych : *nie więcej niż 2%* .

Zawartość owoców z plamami : *nie więcej niż 5%* .

Zawartość zanieczyszczeń mineralnych : *nie więcej niż 0,03% wag*.

OKRES TRWAŁOŚCI

24 miesiące od daty produkcji .

PRZEZNACZENIE PRODUKTU

Do dalszego przerobu .

STATUS GMO

Produkt nie zawiera składników GMO .

PROMIENIOWANIE JONIZUJĄCE .

Produkt nie był poddawany procesowi napromieniowania promieniowaniem jonizującym .

 Zintegrowany System Zarządzania Jakością ISO 9001, HACCP, BRCGS	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA	WERSJA : 24
	WIŚNIA	Strona / Page 2 z 2
	KOD: OK.PR-S.04.02.01	Data wydania : 20.05.2024

WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE	WYMAGANIA FIZYKOCHEMICZNE
Zgodnie z Rozp.Komisji (WE) Nr 2073/2005	<u>Oznaczenie metali ciężkich</u>
Escherichia coli max. $1,0 \times 10^2$ jtk/g	<u>Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006.</u>
Salmonella Nieobecna w 25g	Ołów (mg/kg) max 0,10
Listeria monocytogenes Nieobecna w 25g	Kadm (mg/kg) max 0,02
Enterobacteriaceae max. $1,0 \times 10^3$ jtk/g	<u>Badanie pozostałości środków ochrony roślin</u> Oznaczenie substancji czynnych metodą PN-EN 15662:2008 (LC-MS/MS) – Badana próba spełnia wymagania Rozp.(WE) Nr 396/2005
Ogólna liczba drobnoustrojów max. $1,0 \times 10^5$ jtk/g	
<u>Oznaczenie wirusów</u>	
Hepatitis A nie wykryto	
Norovirus nie wykryto	

WARTOŚĆ ODŻYWCZA (na podstawie aktualnych tabeli wartości odżywczych).

Wartość odżywcza	W 100g
Wartość energetyczna	206kJ/ 49 kcal
Białka / Protein	0,9 g
Węglowodany	10,9 g
Tłuszcz	0,4 g
Błonnik	1 g
Sól	0,008 g

WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Magazyn chłodniczy, zamknięty, suchy, temperatura -18° C lub niżej.

WARUNKI TRANSPORTU

Transport środkami przeznaczonymi do transportu żywności w temperaturze -18°C lub niżej. Należy utrzymywać ciągłość łańcucha chłodniczego .

ALERGENY

Produkt nie należy do grupy alergenów zgodnie z załącznikiem II do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 z dn.25.10.2011 .

W zakładzie okresowo występuje produkcja, w której używane są produkty zawierające pochodne soi i mleka. Linie zabezpieczone są przed krzyżowym zanieczyszczeniem.

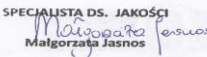
WYMAGANIA PRAWNE

Produkt zgodny z wymaganiami prawa .

Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dn.25.08.2006, Rozporządzenie WE 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych, Dyrektywa 89/108/EWG z późniejszymi zmianami, Rozporządzenie WE 178/2002 w sprawie bezpieczeństwa żywności.

Data aktualizacji : 20.05.2024

Zatwierdzone przez :

SPECIALISTA DS. JAKOŚCI

Małgorzata Jasnos