

 TWARDZIK	KARTA SPECYFIKACJI	Indeks:	I-05-01/Z2/O/PORZ/CZER
		Wydanie:	6
	PORZECZKA CZERWONA ODSZYPUŁKOWANA MROŻONA	Data opracowania:	02.11.2023
		Kraj pochodzenia	PL

PARAMETRY ORGANOLEPTYCZNE

Wygląd i barwa	Owoce z mechanicznie usuniętym okwiatem i szypułką o barwie od jasnoczerwonej do czerwonej.
Smak	Typowy dla porzeczki czerwonej, bez obcych posmaków.
Zapach	Typowy dla porzeczki czerwonej, bez obcych zapachów.
Składniki	Mrożone owoce porzeczki czerwonej, odszypułkowane mechanicznie.

PARAMETRY JAKOŚCIOWE:

Według Jakościowej Normy Zakładowej I-05-01/Z3/O/PORZ/CZER

WARTOŚCI ODŻYWCZE / 100 G

Wartość energetyczna	191 kJ / 46 kcal
Tłuszcze	0,2 g
Nasycone kwasy tłuszczowe	<0,1 g
Węglowodany	13,8 g
Cukry	6,1 g
Białko	1,1 g
Sól	<0,1 g*

*Wynika z naturalnej zawartości sodu

WARUNKI PRZECHOWYWANIA/ WARUNKI TRANSPORTU/ OKRES TRWAŁOŚCI

Przechowywać w temp. -18°C lub niższej.	Po rozmrożeniu nie zamrażać ponownie.
Okres trwałości: 18 miesięcy od daty produkcji podczas przechowywania w temp. -18°C i niższej.	
Warunki transportu: transport wyłącznie czystymi pojazdami przystosowanymi do przewozu artykułów spożywczych mrożonych. Temperatura transportu od -18°C do -24°C.	

GMO/ JONIZACJA

Oświadczamy, iż produkt:

- nie zawiera organizmów modyfikowanych genetycznie,
- nie zawiera składników modyfikowanych genetycznie,
- nie został wytworzony z genetycznie modyfikowanych substancji.

Produkt nie został poddany promieniowaniu jonizującemu.

PAKOWANIE

- Opakowanie jednostkowe stanowi worek PE a'2,5 kg. Opakowaniem zbiorczym jest karton tekturowy a'10 kg (4 x 2,5 kg).
- Opakowanie jednostkowe stanowi karton tekturowy a'10 kg z wkładem z PE.

Opakowania spełniają ogólne wymagania dla wyrobów przeznaczonych do bezpośredniego i pośredniego kontaktu z żywnością.

ZNAKOWANIE

Etykieta zawiera: nazwę zwyczajową, składniki, masę netto, datę produkcji (data produkcji określa numer partii) oraz datę przydatności do spożycia, warunki przechowywania, kaloryczność, informację dla alergików, kod EAN. Etykieta zgodna z wymogami odbiorcy.

DETEKCJA METALI

Opakowanie:	a'2,5kg	a'10kg
Magnetyczny (żelazny), stal chromowa	+ 3 mm	+ 3,5 mm
Niemagnetyczny (metal nieżelazny), mosiądz	+ 4 mm	+ 5 mm
Stal nierdzewna	+ 3,5 mm	+ 6 mm

OPIS PROCESU PRODUKCYJNEGO

Mrożenie, odszypułkowanie, sortowanie, pakowanie, detekcja metali..

Całość procesu produkcyjnego prowadzona jest zgodnie z Prawem Żywnościowym obowiązującym na terenie Unii Europejskiej. Surowiec, produkt gotowy i opakowania są przetwarzane i magazynowane w warunkach gwarantujących utrzymanie higieny produktu gotowego.

CECHY CHEMICZNE ORAZ MIKROBIOLOGICZNE

Mikrobiologia	Wartość oczekiwana	Wartość maksymalna
Drobnoustroje mezofilne	$\leq 1 \cdot 10^4$ jtk/g	$\leq 1 \cdot 10^6$ jtk/g
E.coli	$\leq 1 \cdot 10$ jtk/g	$\leq 1 \cdot 10^2$ jtk/g
Salmonella spp.	nb w 25g	nb w 25g
Listeria monocytogenes	nb w 25g	$< 1 \cdot 10^2$ jtk/g

Metale ciężkie zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (UE) nr 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych wraz z późniejszymi zmianami

Pozostałości pestycydów zgodnie z Rozporządzeniem(WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniającą Dyrektywę Rady 91/414EWG wraz ze zmianami.

WYKLUCZONA GRUPA KONSUMENTÓW

Brak

PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE

Produkt nie jest przeznaczony do bezpośredniego spożycia. Przygotowanie produktu do spożycia wymaga poddania go obróbce termicznej.

ALERGENY

Składnik alergenny	Występuje w recepturze produktu	Możliwe zanieczyszczenia krzyżowe
Zboża zawierające gluten: pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich szczepy hybrydowe oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Skorupiaki oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Jaja oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Orzeszki ziemne (arachidowe) oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Soja oraz wytworzone z niej produkty	NIE	NIE
Mleko (łącznie z laktozą) oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Orzechy: migdały, orzechy (laskowe, włoskie, nerkowce, pekan, brazylijskie, pistacje, makadamia) oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Seler oraz wytworzone z niego produkty	NIE	TAK
Gorczyca oraz wytworzone z niej produkty	NIE	NIE
Nasiona sezamu oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO ₂	NIE	NIE
Łubin oraz wytworzone z niego produkty	NIE	NIE
Mięczaki oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Ryby oraz produkty pochodne	NIE	NIE

Uwaga dla alergików: Na terenie zakładu używany jest seler.

Data: 02.11.2023

Podpis:

