

	KARTA SPECYFIKACJI		
	Produkt: DYNIA MROŻONA KOSTKA		
Kraj pochodzenia: POLSKA	Data opracowania: 27/07/2021	Indeks: I05-01/Z2/KS/W/DYN/KO	Wydanie: 003

PARAMETRY ORGANOLEPTYCZNE

Opis	Dynia pokrojona w kostki o kształcie zbliżonym do sześciangu, barwy pomarańczowej – typowej dla danej odmiany.
Smak	Typowy dla dyni, bez obcych posmaków
Zapach	Typowy dla dyni, bez obcych zapachów
Składniki	Mrożone kostki dyni.

PARAMETRY JAKOŚCIOWE:

Według Jakościowej Normy Zakładowej I-05-01/Z3/DYN/KO

WARTOŚCI ODŻYWCZE / 100 G

Wartość energetyczna	117 kJ/ 28 Kcal
Tłuszcze	0,28 g
Nasycone kwasy tłuszczowe	< 0,1 g
Węglowodany	7,7 g
Cukry	2,8 g
Białko	1,3 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.

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

PAKOWANIE

Opakowaniem zbiorczym jest karton tekturowy a'10 kg (4 x 2,5 kg). Opakowanie jednostkowe stanowi worek PE a'2,5 kg. Opakowania spełniają ogólne wymagania dla wyrobów przeznaczonych do bezpośredniego i pośredniego kontaktu z żywnością.

OPIS PROCESU PRODUKCYJNEGO

Mycie, krojenie, mrożenie, 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.

DETEKCJA METALI

Magnetyczny (żelazny), stal chromowa	+ 3 mm
Niemagnetyczny (metal nieżelazny), mosiądz	+ 4 mm
Stal nierdzewna	+ 3,5 mm

CECHY CHEMICZNE ORAZ MIKROBIOLOGICZNE

Mikrobiologia: **Drobnoustrojów mezofilnych** - nie więcej niż 10000 jtk/ g, **E. coli** - nie więcej niż 10 jtk/ g

Salmonella spp. – nieobecna w 25 g produktu, **Listeria monocytogenes** – nieobecna w 25 g produktu

Metale ciężkie: **Ołów** 0,10 mg/kg, **Kadm** 0,05 mg/kg.

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

Uwaga dla alergików: Na terenie zakładu używany jest seler.

Data: 24.04.2021r.

Podpis:

 **TWARDZIK**
Chłodnia w Łaziskach
Kierownik kontroli jakości
Beata Słazak
tel. 533 184 773