

|                                                                                                  |                                                                      |                   |                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------|
|  <b>TWARDZIK</b> | <b>KARTA SPECYFIKACJI</b>                                            | Indeks:           | I-05-01/Z2/W/KAL/RÓŻ |
|                                                                                                  |                                                                      | Wydanie:          | 5                    |
|                                                                                                  | <b>RÓŻYCZKI KALAFIORA<br/>MROŻONE (5-15 mm, 15-35 mm,<br/>+35mm)</b> | Data opracowania: | 02.01.2023           |
|                                                                                                  |                                                                      | Kraj pochodzenia  | PL                   |

### PARAMETRY ORGANOLEPTYCZNE

|                |                                                                                                                       |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Wygląd i barwa | Różyczki zwarte, wyrównane, o barwie białej do kremowo żółtawej, dopuszcza się łydżki i głąbiki o barwie seledynowej. |
| Smak           | Typowy dla kalafiora, bez obcych posmaków                                                                             |
| Zapach         | Typowy dla kalafiora, bez obcych zapachów                                                                             |
| Składniki      | Mrożone różyczki kalafiora – kalibrowane.                                                                             |

### PARAMETRY JAKOŚCIOWE:

Według Jakościowej Normy Zakładowej I-05-01/Z3/W/KAL/RÓŻ

### WARTOŚCI ODŻYWCZE / 100 G

|                           |                  |
|---------------------------|------------------|
| Wartość energetyczna      | 102 kJ / 24 kcal |
| Tłuszcze                  | 0,2 g            |
| Nasycone kwasy tłuszczowe | <0,1 g           |
| Węglowodany               | 4,5 g            |
| Cukry                     | 2,3 g            |
| Białko                    | 2,2 g            |
| Sól                       | <0,1 g*          |

\*)Wynika z naturalnej zawartości sodu

### WARUNKI PRZECHOWYWANIA/ WARUNKI TRANSPORTU/ OKRES TRWAŁOŚCI

|                                                                                                                                                                          |                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| <b>Przechowywać w temp. -18°C lub niższej.</b>                                                                                                                           | <b>Po rozmrożeniu nie zamrażać ponownie.</b> |
| <b>Okres trwałości:</b> 18 miesięcy od daty produkcji podczas przechowywania w temp. -18°C i niższej.                                                                    |                                              |
| <b>Warunki transportu:</b> 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

Mycie, blanszowanie, mrożenie, sortowanie, kalibracja, 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

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

Metale ciężkie zgodnie z Rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 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

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

Uwaga dla alergików: Na terenie zakładu używany jest seler.

Data: 02.01.2023

Podpis: