

 TWARDZIK	KARTA SPECYFIKACJI FASOLA SZPARAGOWA ŻÓŁTA CIĘTA MROŻONA	Indeks:	I-05-01/Z2/W/FAS/SZ/CIĘ/ŻÓŁ
		Wydanie:	5
		Data opracowania:	02.01.2023
		Kraj pochodzenia:	PL

PARAMETRY ORGANOLEPTYCZNE

Wygląd i barwa	Odcinki strąków z obciętymi końcami o barwie żółtej z nieznacznym oliwkowym lub żółtym odcieniem
Smak	Typowy dla fasoli szparagowej żółtej, bez obcych posmaków
Zapach	Typowy dla fasoli szparagowej żółtej, bez obcych zapachów
Składniki	Fasola szparagowa żółta cięta mrożona

PARAMETRY JAKOŚCIOWE:

Według Jakościowej Normy Zakładowej I-05-01/Z3/W/FAS/SZ/CIĘ

WARTOŚCI ODŻYWCZE / 100 G

Wartość energetyczna	140 kJ / 33 kcal
Tłuszcze	0,2 g
Nasycone kwasy tłuszczowe	<0,1 g
Węglowodany	6,8 g
Cukry	4,5 g
Białko	2,2 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 lub 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

Mycie, krojenie, blanszowanie, 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.

CECHY CHEMICZNE ORAZ MIKROBIOLOGICZNE

<u>Mikrobiologia</u>	<u>Wartość oczekiwana</u>	<u>Wartość maksymalna</u>
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 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 91/414/WE 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>
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: 02.01.2023

Podpis: