

 TWARDZIK	KARTA SPECYFIKACJI	Indeks:	I-05-01/Z2/W/CEB/KO
		Wydanie:	6
	CEBULA MROŻONA KOSTKA	Data opracowania:	02.11.2023
		Kraj pochodzenia	PL

PARAMETRY ORGANOLEPTYCZNE

Wygląd i barwa	Cebula pokrojona w kostkę, o barwie od białokremowej do kremowozielonej. Kostki z zielonymi żyłkami nie stanowią wady.
Smak	Typowy dla cebuli, bez obcych posmaków
Zapach	Typowy dla cebuli, bez obcych zapachów
Składniki	Cebula kostka mrożona

PARAMETRY JAKOŚCIOWE:

Według Jakościowej Normy Zakładowej I-05-01/Z3/W/CEB

WARTOŚCI ODŻYWCZE / 100 G

Wartość energetyczna	129 kJ / 31 kcal
Tłuszcze	0,4 g
Nasycone kwasy tłuszczowe	0,1 g
Węglowodany	6,2 g
Cukry	4,7 g
Białko	1,3 g
Sól	< 0,1 g*

* Wynika z naturalnej zawartości sodu

WARUNKI PRZECHEWYWANIA/ 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

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 91/414 EWG 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:

