

 Zintegrowany System Zarządzania Jakością ISO 9001, HACCP, BRCGS	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA		WERSJA: 1
			Strona:1 z 2
	MROŻONE PLASTRY BANANA		Data wydania : 28.01.2026
	KOD: OK.PR-S.04.18.01		

NAZWA PRODUKTU **BANAN PLASTRY MROŻONE**

KRAJ POCHODZENIA

Ekwador

OPIS PRODUKTU

Wygląd

Plastry bananów, produkowane ze świeżych bananów, które dojrzewają do pełnego smaku, obrane, pokrojone i indywidualnie szybko mrożone (IQF). Aby zapobiec utlenianiu plasterki banana poddaje się szybkiemu zanurzeniu w **kwasie cytrynowym i askorbinowym**.

Plastry o grubości około 8-13 mm.

Składniki : Banan, kwas askorbinowy, kwas cytrynowy.

Barwa

Typowa dla odmiany, perłowo-biały do jasno-kościstego .

Zdrowotność

Owoce zdrowe bez oznak choroby .

Konsystencja

W stanie zamrożonym twarda, krucha, po rozmrożeniu osłabiona .

Smak i zapach

Typowy, słodki, dojrzały, aromatyczny, bez obcych posmaków. Aromatyczny, świeży, bez obcych zapachów .

OPAKOWANIA

(Zgodnie z Rozporządzeniem 1935/2004 WE)

Worek papierowy 3 warstwowy bądź karton wyłożony workiem foliowym. Rodzaj i wielkość opakowania ustalany jest bezpośrednio z klientem. Opakowania posiadają wymagane dokumenty, dopuszczające je do kontaktu z żywnością. Opakowania wyrobu gotowego są czyste, nieuszkodzone, bez obcych zapachów, bez oznak bytowania szkodników. Nie zalecamy otwierania kartonów nożem, ponieważ uszkodzana jest wtedy folia a czasem nawet sam karton.

OZNAKOWANIE

Na etykietach są umieszczone następujące dane: nazwa produktu, pochodzenie, waga netto, data przydatności, nr partii, producent .

TOLERANCJE

Tolerancja jakościowa obejmuje standardowe cechy organoleptyczne i strukturę plastrów, z wykluczeniem jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych.

OKRES TRWAŁOŚCI

24 miesiące od daty produkcji .

PRZEZNACZENIE PRODUKTU

Do dalszego przerobu .

STATUS GMO

Produkt nie zawiera składników GMO .

PROMIENIOWANIE JONIZUJĄCE

Produkt nie był poddawany procesowi napromieniowania promieniowaniem jonizującym .

 Zintegrowany System Zarządzania Jakością ISO 9001, HACCP, BRCGS	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA	WERSJA: 1
	MROŻONE PLASTRY BANANA	Strona: 2 z 2
	KOD: OK.PR-S.04.18.01	Data wydania : 28.01.2026

WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE	WYMAGANIA FIZYKOCHEMICZNE
Zgodnie z Rozp.Komisji (WE) Nr 2073/2005	<u>Oznaczenie metali ciężkich</u> <u>Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006.</u>
Salmonella Listeria monocytogenes Ogólna liczba drobnoustrojów Escherichia coli Norovirus GI, GII, GIII	<u>Badanie pozostałości środków ochrony roślin</u> Zgodnie z wymaganiami Rozp.(WE) Nr 396/2005 .
Nieobecna w 25g Nieobecna w 25g max. $1,0 \times 10^5$ jtk/g max. $1,0 \times 10^2$ jtk/g Nie wykryto	

*Wyniki analiz banana oparte na specyfikacji dostawcy tego produktu.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA (na podstawie aktualnych tabeli wartości odżywczych).

Wartość odżywcza	W 100g
Wartość energetyczna	374 kJ/ 88 kcal
Białka	1,15 g
Węglowodany	20,0 g
Tłuszcz	0,18 g
Błonnik	1,82 g
Sól	0,0025 g

*dane wartości odżywczej oparte na specyfikacji dostawcy banana.

WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Magazyn chłodniczy, zamknięty, suchy, temperatura -18° C lub niżej.

WARUNKI TRANSPORTU

Transport środkami przeznaczonymi do transportu żywności w temperaturze -18°C lub niżej. Należy utrzymywać ciągłość łańcucha chłodniczego.

ALERGENY

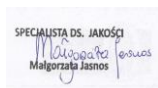
Produkt nie należy do grupy alergenów zgodnie z załącznikiem II do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 z dn.25.10.2011. W zakładzie okresowo występuje produkcja, w której używane są produkty zawierające pochodne soi i mleka. Linie zabezpieczone są przed krzyżowym zanieczyszczeniem.

WYMAGANIA PRAWNE

Produkt zgodny z wymaganiami prawa .

Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dn.25.08.2006, Rozporządzenie WE 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych, Dyrektywa 89/108/EWG z późniejszymi zmianami, Rozporządzenie WE 178/2002 w sprawie bezpieczeństwa żywności.

Zatwierdzone przez :



Data aktualizacji : 28.01.2026