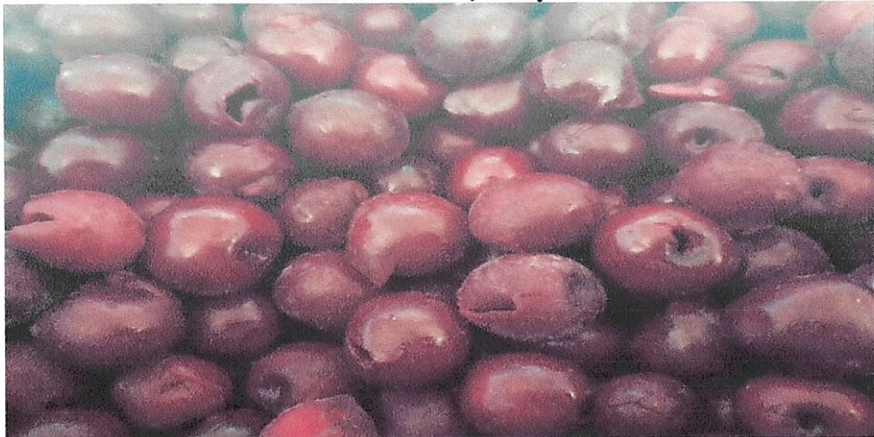
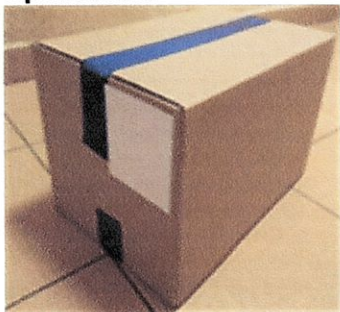


godifrut	Indeks: KJiBŻ/D13	OPIS PRODUKTU - WIŚNIA MROŻONA, BEZ PESTKI	Wydanie: 2 2025-07-08	Zmiana: 1
-----------------	----------------------	---	-----------------------------	--------------

Nazwa grupy produktów	Wiśnia mrożona, bez pestki 
Opis technologicznego procesu	Etapy procesu przedstawiono w dokumencie Schemat procesów (technologiczny) (KJiBŻ/F).
Pochodzenie owoców	Zgodnie z deklaracją na ateście.
Cechy mikrobiologiczne	Liczba bakterii z grupy coli wg PN ISO 4832:2007 Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) < 1 000 jtk/g Liczba drożdży wg PN ISO 21527-1:2009 Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) < 3 000 jtk/g Liczba pleśni wg PN ISO 21527-1:2009 Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) < 3 000 jtk/g Liczba Enterobacteriaceae wg PN ISO 21528-2:2017-08 Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) < 1 000 jtk/g Liczba Escherichia coli wg PN ISO 16649-2:2004 Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) < 100 jtk/g Liczba gronkowców koagulazo- dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) wg PN-EN ISO 6888-2:2022-03 Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) < 100 jtk/g Ogólna liczba drobnoustrojów wg PN-EN ISO 4833-1:2013-12+A1:2022 Metoda płytkowa (posiew wgłębnny) < 100 000 jtk/g Obecność Listeria monocytogenes wg MP-00842-PL wersja 4 ważna od 20.02.2020 Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym – nieobecne w 25 g, Liczba Listeria monocytogenes wg PN EN/ISO 11290-2:2017-07 w g <100 jtk/g Obecność Salmonella spp wg PN-EN ISO 6579-1:2017-04 + A1:2020-09 Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym nieobecne w 25 g – nieobecne w 25 g Norovirus wg DIN CEN ISO/TS 15216-2 : 2014-09; DIN SPEC 10051-2 : 2014-09(BB) – nieobecne w 25 g Wirus Hepatitis A wg DIN CEN ISO/TS 15216-2 : 2014-09; DIN SPEC 10051-2 : 2014-09(BB) – nieobecne w 25 g
Opakowanie	 Owoce powinny być pakowane w taki sposób, aby zapewnić ich właściwą ochronę. Stosowane są tylko opakowania dopuszczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością, czego potwierdzeniem jest Deklaracja zgodności. Opakowania nie powinny zawierać żadnych zanieczyszczeń obcych. Owoce przywożone są w plastikowych opakowaniach jednostkowych i zbiorczych. Opakowania muszą być wolne od substancji obcych. Zawartość każdego opakowania powinna być jednolita i zawierać owoce, wyłącznie tego samego pochodzenia, tej samej odmiany i jakości. Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

godifrut	Indeks: KJiBŻ/D13	OPIS PRODUKTU - WIŚNIA MROŻONA, BEZ PESTKI	Wydanie: 2 2025-07-08	Zmiana: 1
-----------------	----------------------	---	-----------------------------	--------------

	Najczęściej stosowane są kartony z wkładem foliowym o masie netto 10 kg, worek papierowy o masie netto 25 kg oraz inne wg wymagań klienta.																																			
Oznakowanie	W oznakowaniu produktów należy uwzględnić wymagania przepisów normalizacyjnych i prawnych. Na etykietach muszą zostać uwzględnione informacje dotyczące produktu, do niezbędnego minimum zalicza się: ➤ Nazwa produktu i klasa jakościowa ➤ Składniki ➤ Nr partii ➤ Data produkcji ➤ Najlepiej spożyć przed końcem ➤ Warunki przechowywania ➤ Kraj pochodzenia ➤ Masa netto (kg) ➤ Dane producenta / dystrybutora oraz inne wg wymagań klienta.																																			
Cechy produktu	Wygląd: Produkt powstały przez zamrożenie owoców mytych, odspieczony, zamrożony IQF, sortowany. Owoce całe, sypkie, zdrowe, czyste, nie oblodzone, praktycznie jednolite odmianowo. Produkt uboczny powstały z sortowania ręcznego lub sortowania optycznego, która nie spełnia niżej wymienionych parametrów klasyfikowany jest jako odsort. Całość partii sprawdzona przez Detektor Metali. Barwa: charakterystyczna dla danej odmiany, czerwony do ciemnoczerwonego Smak i zapach: typowy dla zdrowych i dojrzałych owoców, bez obcych posmaków i zapachów. Konsystencja: w stanie zamrożonym twarda, w stanie rozmrożonym osłabiona, z wyraźnym wyciekami soku, owoce utraciły naturalny kształt. Ekstrakt: min. 12 °Bx																																			
Tolerancje	Kontrola jakości wyrobu gotowego polega na pobraniu do analizy produktu i ocena wg cech wyrobu gotowego zawartych w Kartach kontroli Jakości. Wybór opakowań do badań powinien być przeprowadzony losowo – sposobem na ślepo. Próby odważać na wadze laboratoryjnej. W przypadku gdy badany produkt wykazuje więcej niż 1 wadę należy uwzględnić tylko tę wadę, która najbardziej obniża jej wartość użytkową tj. o najmniejszej dopuszczalnej tolerancji w obowiązującej specyfikacji. Wpisać wyniki w Kartę Kontroli. W przypadku pomyłki nieprawidłowy wpis przekreślić jedną linią i złożyć obok podpis. Po skończonej analizie wyrób czysty, zdrowy bez wad wsypać do odpowiedniego opakowania, natomiast wyrób z wadami do opakowania z etykietą „odsort”. Karta Kontroli Jakości z musi być podpisana (data i podpis osoby wykonującej). W każdej partii dopuszcza się tolerancję parametrów zgodnie z tabelą poniżej: Próba 1KG. <table><tr><th rowspan="2">Parametry:</th><th colspan="2">Tolerancja:</th></tr><tr><th>dla klasy I</th><th>dla klasy II</th></tr><tr><td>Owoce niedojrzałe</td><td>2%</td><td>5%</td></tr><tr><td>Owoce przejrzale</td><td>3%</td><td>10%</td></tr><tr><td>Owoce uszkodzone mechanicznie</td><td>3 %</td><td>20%</td></tr><tr><td>Zlepnięcia trwałe</td><td>5%</td><td>10%</td></tr><tr><td>Owoce odgniecione</td><td>10%</td><td>20%</td></tr><tr><td>Owoce popękane</td><td>5%</td><td>10%</td></tr><tr><td>Owoce zepsute</td><td>0,1 %</td><td>0,1 %</td></tr><tr><td>Owoce z plamami i moniliozą</td><td>5 % w tym 1% monilioza</td><td>10 % w tym 1% monilioza</td></tr><tr><td>Zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego</td><td>0,03%</td><td>0,03%</td></tr><tr><td>Zawartość pestki</td><td>1/10 kg</td><td>1/10 kg</td></tr></table>	Parametry:	Tolerancja:		dla klasy I	dla klasy II	Owoce niedojrzałe	2%	5%	Owoce przejrzale	3%	10%	Owoce uszkodzone mechanicznie	3 %	20%	Zlepnięcia trwałe	5%	10%	Owoce odgniecione	10%	20%	Owoce popękane	5%	10%	Owoce zepsute	0,1 %	0,1 %	Owoce z plamami i moniliozą	5 % w tym 1% monilioza	10 % w tym 1% monilioza	Zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego	0,03%	0,03%	Zawartość pestki	1/10 kg	1/10 kg
Parametry:	Tolerancja:																																			
	dla klasy I	dla klasy II																																		
Owoce niedojrzałe	2%	5%																																		
Owoce przejrzale	3%	10%																																		
Owoce uszkodzone mechanicznie	3 %	20%																																		
Zlepnięcia trwałe	5%	10%																																		
Owoce odgniecione	10%	20%																																		
Owoce popękane	5%	10%																																		
Owoce zepsute	0,1 %	0,1 %																																		
Owoce z plamami i moniliozą	5 % w tym 1% monilioza	10 % w tym 1% monilioza																																		
Zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego	0,03%	0,03%																																		
Zawartość pestki	1/10 kg	1/10 kg																																		

godifrut	Indeks: KJiBŻ/D13	OPIS PRODUKTU - WIŚNIA MROŻONA, BEZ PESTKI	Wydanie: 2 2025-07-08	Zmiana: 1
-----------------	----------------------	---	-----------------------------	--------------

	Robak	1/10kg	1/10 kg	
	Ciała obce	0 szt	0 szt	
Obecność alergenów i GMO	Brak alergenów, nie dopuszcza się odmian genetycznie modyfikowanych.			
Warunki przechowywania	Zakres optymalnych temperatur przechowywania od -24°C do -18 °C. Magazyn czysty bez obcych zapachów i śladów szkodników.			
Wartość odżywcza	Wartość odżywcza	W 100 g produktu		
	Wartość energetyczna	208 KJ / 49 kcal		
	Tłuszcze	0 g		
	w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0 g		
	Węglowodany	11 g		
	w tym cukry	6,1 g		
	Błonnik	0,6 g		
	Białko	1,0 g		
	Sól	0 g		
Trwałość produktu	24 miesiące od daty produkcji. Produkt jest bezpieczny gdy jest magazynowany w określonej wyżej temperaturze. Produkt głęboko mrożony. Produkt rozmrożony nie nadaje się do ponownego zamrożenia. Należy spożywać po rozmrożeniu lub obróbce termicznej.			
Transport i dystrybucja	Samochody dostosowane do przewozu mrożonych produktów poprzez zastosowanie agregatów chłodniczych. Chłodnie czyste bez obcych zapachów i śladów szkodników. Zakres optymalnych temperatur przewozu produktów mrożonych od -24°C do -18 °C. Wg wymagań klienta.			
Przeznaczenie produktu	Owoce mrożone to produkty ogólnego przeznaczenia. Produkt przeznaczony do dalszej sprzedaży. Produkt nie do bezpośredniego spożycia.			
Właściwości fizyczne	Metale ciężkie – zgodne z przepisami prawa. Pozostałości pestycydów – zgodne z przepisami prawa.			
Wykluczona grupa konsumentów	Dzieci do lat 3 oraz osoby z przeciwwskazaniami i/lub nadwrażliwością.			
Przepisy normalizacyjne i prawne	Wykaz aktów prawnych i norm oraz źródeł informacji branżowych (KJiBŻ/B).			

Opracował: Pełnomocnik ds. Jakości i Bezpieczeństwa Żywności Marta Szczygieł,
08 lipca 2025 r. Marta Szczygieł
(data i podpis)

Zatwierdził: Kierownik ds. sprzedaży i administracji: Daniel Misztal, 08 lipca 2025 r.
Daniel Misztal
(data i podpis)