

 TWARDZIK	<b>KARTA SPECYFIKACJI</b>	Indeks:	I-05-01/Z2/W/GRO/PL
		Wydanie:	7
	<b>GROSZEK ZIELONY MROŻONY</b>	Data opracowania:	16.12.2024
		Kraj pochodzenia	PL

**PARAMETRY ORGANOLEPTYCZNE**

Wygląd i barwa	Ziarna wyrównane o barwie zielonej do jasnozielonej
Smak	Typowy dla groszku zielonego, bez obcych posmaków
Zapach	Typowy dla groszku zielonego, bez obcych zapachów
Składniki	Mrożone ziarna groszku zielonego

**PARAMETRY JAKOŚCIOWE:**

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

**WARTOŚCI ODŻYWCZE / 100 G**

Wartość energetyczna	349 kJ / 83 kcal
Tłuszcze	0,4 g
Nasycone kwasy tłuszczowe	0,2 g
Węglowodany	16,3 g
Cukry	10,5 g
Białko	6,4 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 lub 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	+ 2,5 mm
Niemagnetyczny ( metal nieżelazny), mosiądz	+ 4 mm	+ 2,5 mm
Stal nierdzewna	+ 3,5 mm	+ 3,0 mm

## OPIS PROCESU PRODUKCYJNEGO

Mycie, 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

Mikrobiologia	Wartość oczekiwana	Wartość maksymalna
<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
<u>Metale ciężkie</u> 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		
<u>Pozostałości pestycydów</u> 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

Składnik alergenny	Występuje w recepturze produktu	Możliwe potencjalne, niezamierzone zanieczyszczenie krzyżowe
<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>Gorczyca</b> oraz wytworzone z niej produkty, z wyjątkiem: kwasu behenowego o czystości co najmniej 85 % i otrzymywanego po dwóch etapach destylacji, stosowanego do produkcji emulgatorów E 470a, E 471 i E 477	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.**