

 TWARDZIK	KARTA SPECYFIKACJI	Indeks:	I-05-01/Z2/M/KRÓL/PL
		Wydanie:	10
	MIESZANKA KRÓLEWSKA	Data opracowania:	09.02.2026
		Kraj pochodzenia	PL

PARAMETRY ORGANOLEPTYCZNE

Wygląd i barwa	Typowa dla produktów wchodzących w skład mieszanki.
Smak	Typowy dla produktów wchodzących w skład mieszanki, bez obcych posmaków
Zapach	Typowy dla produktów wchodzących w skład mieszanki, bez obcych zapachów
Składniki	Kalafior, brokuł, marchew plastry.

WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

Zgodne z Jakościową Normą Zakładową właściwą dla użytych komponentów z zachowaniem odpowiednich udziałów procentowych poszczególnych składników.

WARTOŚCI ODŻYWCZE / 100 G

Wartość energetyczna	115 kJ / 27 kcal
Tłuszcze	0,3g
Nasycone kwasy tłuszczowe	<0,1g
Węglowodany	5,6g
Cukry	3,0g
Białko	2,0g
Sól	<0,1g*

*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 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:
<ul style="list-style-type: none"> - nie zawiera organizmów modyfikowanych genetycznie, - nie zawiera składników modyfikowanych genetycznie, - nie został wytworzony z genetycznie modyfikowanych substancji.
Produkt nie został poddany promieniowaniu jonizującemu.

PAKOWANIE

<ul style="list-style-type: none"> - 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

Przygotowanie mieszanki, 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
<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

<u>Składnik alergenny</u>	<u>Występuje w recepturze produktu</u>	<u>Możliwe potencjalne, niezamierzone zanieczyszczenie 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, 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
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.