

 TWARDZIK	<b>KARTA SPECYFIKACJI</b>	Indeks:	I-05-01/Z2/O/PORZ/CZAR/PL
		Wydanie:	7
	<b>PORZECZKA CZARNA ODSZYPULKOWANA MROŻONA</b>	Data opracowania:	16.12.2024
		Kraj pochodzenia	PL

**PARAMETRY ORGANOLEPTYCZNE**

Wygląd i barwa	Owoce z mechanicznie usuniętym okwiatem i szypułką o barwie ciemnogrnatowej z odcieniem fioletowym.
Smak	Typowy dla porzeczek czarnej, bez obcych posmaków
Zapach	Typowy dla porzeczek czarnej, bez obcych zapachów
Składniki	Mrożone owoce porzeczek czarnej odszypulkowane mechanicznie.

**PARAMETRY JAKOŚCIOWE:**

Według Jakościowej Normy Zakładowej I-05-01/Z3/O/PORZ/CZAR

**WARTOŚCI ODŻYWCZE / 100 G**

Wartość energetyczna	213 kJ / 51 kcal
Tłuszcze	0,2 g
Nasycone kwasy tłuszczowe	< 0,1 g
Węglowodany	14,9 g
Cukry	7,1 g
Białko	1,3 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 i 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: <ul style="list-style-type: none"><li>- nie zawiera organizmów modyfikowanych genetycznie,</li><li>- nie zawiera składników modyfikowanych genetycznie,</li><li>- nie został wytworzony z genetycznie modyfikowanych substancji.</li></ul> 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

Mrożenie, odszypułkowanie, 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
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 91/414EWG 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
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 <sub>2</sub>	NIE	NIE
Łubin oraz wytworzone z niego produkty	NIE	NIE
Mięczaki oraz wytworzone z nich produkty	NIE	NIE
Ryby oraz produkt pochodne	NIE	NIE

Uwaga dla alergików: Na terenie zakładu używany jest seler.