



| | | | |
|---|--|---------------------|------------|
| FREPI Sp. zo.o. Sp. Komandytowa  | SPECYFIKACJA Truskawki bez szypułek luz a 10kg | Data obowiązywania: | 01.09.2024 |
| | | Strona: | 1/2 |
| | | Wersja: | 1 |

| 1. INFORMACJE OGÓLNE | | |
|--|---|--|
| Nazwa zwyczajowa | Truskawki bez szypułki mrożone luz a 10kg. | |
| Kraje pochodzenia | Egipt | |
| Surowiec źródłowy | Truskawki bez szypułki mrożone, Owoce zdrowe odszypulkowane, myte, zamrożone IQF, sypkie bez trwałych zlepieńców, dopuszczalne oszronienie. | |
| Składniki | Truskawki bez szypułki. | |
| | | |
| 2. PARAMETRY | | |
| Lp. | Nazwa | 2.1. Wymagania organoleptyczne |
| 2.1.1. | Barwa | Czerwona wchodząca jaśniejsze odcienie. Typowa dla owoców truskawki . |
| 2.1.2. | Smak i zapach | Typowy dla owoców truskawki, bez obcych posmaków i zapachów. |
| 2.1.3. | Konsystencja | Forma zamrożona- twarda. Po rozmrożeniu – osłabiona, z wyciekami. |
| 2.1.4. | Zawartość owoców %(m/m) | zlepionych - 10 % Zawartość fragmentów mniejszych niż ¼ - 5 % Uszkodzone przez choroby- 3 szt/kg. Uszkodzone przez szkodniki- 3 sz/kg. Z oksydacją– 5 % Zawartość pozostałości szypulek 3szt/kg |
| 2.1.5. | Cechy niedopuszczalne | Surowiec wolny od ciał obcych. |
| 2.1.6. | Detektor metalu | Każda partia sprawdzona za pomocą detektora metalu. |
| 2.2. Wymagania fizykochemiczne | | |
| 2.2.1. | Ekstrakt | Min. 7 ° Brix |
| 2.2.2. | pH | |
| 2.3. Wymagania dotyczące metali ciężkich oraz substancji niepożądanych | | |
| 2.3.1. | Zawartość metali ciężkich i pestycydów | Zawartość metali ciężkich i pestycydów zgodnie z prawem polskim i UE. |
| 2.3.2. | Obecność ciał obcych | Niedopuszczalne. |
| 2.3.3. | Uwagi: badania zawartości metali ciężkich raz w roku. | |
| 2.4. Wymagania mikrobiologiczne | | |
| 2.4.1. | Ogólna liczba bakterii | < 10 ⁶ cfu/g |
| 2.4.2. | Escherichia coli | < 10 ² cfu/g |
| 2.4.3. | Staphylococcus A. | < 10 ² /1g |
| 2.4.4. | Salmonella w 25g produktu: | Nieobecna |
| 2.4.5. | Listeria monocytogenes | < 10 ² / 1 g |
| 2.5. Deklaracje | | |
| 2.5.1. | GMO | Produkt nie zawiera składników modyfikowanych genetycznie i został wyprodukowany bez użycia modyfikowanych genetycznie organizmów. |
| 2.5.2. | Napromienienie jonizujące | Produkt, jak również surowce, z których został wytworzony, nie były poddawane promieniowaniu jonizującemu. |
| 2.5.3. | Alergeny | Produkt nie zawiera. |
| 3. INNE WYMAGANIA | | |
| 3.1. Opakowanie, warunki przechowywania, znakowanie, transport | | |
| 3.1.1. | Opakowanie (forma dostawy) produktu | Opakowanie czyste, nieuszkodzone, szczelne, bez obcych zapachów, bez oznak szkodników, przeznaczone do kontaktu z żywnością. Produkt pakowany w szczelnie zamknięte worki papierowe lub kartony z wkładem |

| | | | |
|---|---|---------------------|------------|
| <p>FREPI Sp. z o.o. Sp. Komandytowa</p>  | <p>SPECYFIKACJA</p> <p>Truskawki bez szypulek luz a 10kg</p> | Data obowiązywania: | 01.09.2024 |
| | | Strona: | 2/2 |
| | | Wersja: | 1 |

| | | |
|---|---------------------------------|--|
| | | Opakowanie Zbiorcze Karton z tektury Faliściej. Paleta drewniana z przekładką tekturową, zabezpieczona folią stretch. Masa netto opakowania jednostkowego 10kg. Warstwa - 9 kartonów, Paleta - 63 Kartony. |
| 3.1.2. | Warunki przechowywania | Produkt należy przechowywać w temperaturze - 18 °C w czystej mroźni. Każda paleta oznakowana numerem partii. |
| 3.1.3. | Pożądana forma znakowania | <p>Etykieta zbiorcza powinna zawierać:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nazwę wyrobu - masę netto - oznaczenie daty minimalnej trwałości i numeru partii - nazwę i adres producenta <p>Etykieta jednostkowa powinna zawierać:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nazwę wyrobu - masę netto - oznaczenie daty minimalnej trwałości i numeru partii - nazwę i adres producenta - kraj pochodzenia |
| 3.1.4. | Dokumenty (atest jakościowy) | Do każdej dostawy wymagany jest atest jakościowy. Jeżeli w dostawie występują dwie lub więcej partii surowca muszą one być w wyraźny sposób oznaczone i rozdzielone, a każda z nich zaopatrzona w atest jakościowy. |
| 3.1.5. | Transport | Transport powinien się odbywać środkami przeznaczonymi do przewożenia mrożonych środków spożywczych. Surowiec należy przewozić czystymi, środkami transportu, zabezpieczonymi przed szkodnikami oraz ich pozostałościami. Obcy zapach niedopuszczalny. Należy zapewnić odpowiednią temperaturę - 18 °C. Dopuszcza się wzrost temperatury maksymalnie o 3 °C, podczas czynności rozładunkowych. |
| 3.2. Okres przydatności do spożycia, wartości odżywcze | | |
| 3.2.1. | Okres przydatności do spożycia: | Całkowity - 24 miesiące od daty produkcji. |

F R E P I
 Sp. z o.o. Sp. Komandytowa
 03-140 Warszawa, ul. Ordębia 10-12
 NIP: 52-1765306 Regon: 147025211

| |
|--|
| |
| |
| |