


FREPI Sp. zo.o. Sp. Komandytowa 	SPECYFIKACJA	Data obowiązywania:	02.09.20 25
		Strona:	1/3
		Wersja:	1

Nazwa produktu:

RÓŻYCZKI BROKUŁÓW ZAMROŻONE

Pochodzenie surowca: Egipt

Opis produktu:

Brokuły podzielone na różyczki, zblanszowane i zamrożone.


Zastosowanie:

Zastosowanie: w przemyśle, jako składnik do produkcji mieszanek warzywnych głęboko mrożonych.

Charakterystyka:

Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne:

Cechy	Wymagania
Wygląd:	Różyczki brokuł zwarte o nierozwiniętych, przylegających pączkach kwiatowych. Barwa różyczek ciemnozielona, bez żółkniętych i zbrązowiałych pączków kwiatowych, barwa łodyg jasnozielona do seledynowej. Łodygi bez wewnętrznych pustych kanałów, nie zdrewniałe. Różyczki kalibrowane (15-35; 35-40; 20-60 mm).
Smak i zapach po ugotowaniu:	Typowy dla surowca właściwie zblanszowanego, nie dopuszcza się smaku i zapachu obcego;
Zdrowotność	Części zdrowe, wolne od oznak zapleśnienia i gnicia, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby
Konsystencja w stanie zamrożonym	twarda
Konsystencja w stanie rozmrożonym	osłabiona
Różyczki rozluźnione, nie więcej niż:	30 %
O niewłaściwej wielkości:	20%
-powyżej deklarowanej, nie więcej niż:	10 %
-poniżej deklarowanej, nie więcej niż:	10 %
Różyczek przejrziałych i z wadami barwy, nie więcej niż:	10 %
Zlepienie trwałe, nie więcej niż:	10 %
Z widoczną ususzką, nie więcej niż:	10 %
Pokruszone, nie więcej niż:	15 %
O barwie lekko żółtej do ¼ powierzchni różyczek, nie więcej niż:	20 %
Zbrązowiałe pączki kwiatowe, nie więcej niż:	3 %
Łodygi o barwie jasno – brązowej, nie więcej niż:	3%
Głębiki luzem, nie więcej niż:	10 %
Aktywność enzymatyczna	Test na obecność peroksydazy ujemny

FREPI Sp. zo.o. Sp. Komandytowa 	SPECYFIKACJA	Data obowiązywania:	02.09.2025
		Strona:	2/3
		Wersja:	1

Zawartość różyczek uszkodzonych przez choroby i szkodniki, nie więcej niż:	5 szt.
Zanieczyszczenia	
- organiczne pochodzenia roślinnego, nie więcej niż [%]:	0,1%
- mineralne nie więcej niż [%]:	0,03%

Cechy dyskwalifikujące:

- ↪ całą partię lub poszczególne opakowania: zgnicie, objawy zapleśnienia, obcy smak i zapach, pozostałości środków ochrony roślin
- ↪ poszczególne kawałki: uszkodzenia przez choroby i szkodniki

Zanieczyszczenia:

- zgodnie z załącznikiem „Wykaz aktualnych przepisów prawnych. Owoce i warzywa mrożone”:
 - Ołów 0,10 mg/kg
 - Kadm 0,10 mg/kg
- Pozostałości środków uprawy roślin – zgodnie z załącznikiem „Wykaz aktualnych przepisów prawnych. Owoce i warzywa mrożone”
- wymagania systemu HACCP: ferromagnetyki, drewno, plastik, szkło, szkodniki lub ich
 - części – niedopuszczalne

Cechy mikrobiologiczne:

- ↪ zgodnie z załącznikiem „Wykaz aktualnych przepisów prawnych. Owoce i warzywa mrożone” oraz wymaganiami HACCP:

Limit w 1 g:

	n	c	m	M
1. <i>Listeria monocytogenes</i> w 25 g	5	0	Nieobecna	---
2. <i>Salmonella</i> w 25 g	5	0	Nieobecna	--
3. <i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10	m
4. <i>Escherichia coli</i>	5	2	10	10 ²

Objaśnienia:

M - akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są dyskwalifikujące,
m - wartość równa lub poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadowalające,
n - liczba próbek badanych w partii,
c - liczba próbek z partii dających wyniki między m i M


Alergeny

- zgodnie z załącznikiem „Wykaz aktualnych przepisów prawnych. Owoce i warzywa mrożone
- **Może zawierać śladowe ilości selera**

Deklaracja o jonizacji:

- zgodnie z załącznikiem „Wykaz aktualnych przepisów prawnych. Owoce i warzywa mrożone”
- **Produkt nie został poddany promieniowaniu jonizującemu**

Pakowanie:

FREPI Sp. z o.o. Sp. Komandytowa 	SPECYFIKACJA	Data obowiązywania:	02.09.2025
		Strona:	3/3
		Wersja:	1

- zgodnie z załącznikiem „Wykaz aktualnych przepisów prawnych. Owoce i warzywa mrożone”
- Kartony z wkładką PET ā 00 lub Worki 20 i 25 kg, wielowarstwowe, papierowe z wewnętrzną foliową warstwą ochronną barwy kontrastowej np. niebieskiej. Worki klejone lub zszyte nitką w kolorze kontrastowym, np. niebieskim;
- **Opakowanie transportowe stanowi jednorodną paletę, na której znajdują się worki oznakowane takim samym numerem partii i datą minimalnej trwałości.**

Znakowanie:

- zgodnie z załącznikiem „Wykaz aktualnych przepisów prawnych. Owoce i warzywa mrożone”
- Etykieta jednostkowa i zbiorcza zawiera: nazwę i adres Producenta, nazwę wyrobu, nr partii, datę produkcji, datę minimalnej trwałości, zawartość netto, warunki przechowywania,

Termin przydatności do spożycia:

- zgodnie z załącznikiem „Wykaz aktualnych przepisów prawnych. Owoce i warzywa mrożone”
 - 24 miesiące w temperaturze nie wyższej niż -18°C

Warunki przechowywania:

- zgodnie z załącznikiem „Wykaz aktualnych przepisów prawnych. Owoce i warzywa mrożone”.
 - Temperatura nie wyższa niż minus 18 °C z zachowaniem łańcucha chłodniczego
 - Pomieszczenie bez obcych zapachów i zamkniętym opakowaniu
 - Nie dopuszcza się powtórnego zamrażania rozmrożonego produktu.

Transport:

- zgodnie z załącznikiem „Wykaz aktualnych przepisów prawnych. Owoce i warzywa mrożone”
 - środek transportu czysty, bez obcych zapachów
 - przeznaczony do przewozu środków spożywczych z zachowaniem łańcucha chłodniczego

Z Poważaniem

Paweł Machalski


F R E P I
Sp. z o.o. Sp. Komandytowa
03-140 Warszawa, ul. Odkryta 48D/602
NIP: 5242765306, Regon: 147023211