

| | | | |
|--|--|-------------------|-------------------------|
|  TWARDZIK | KARTA SPECYFIKACJI MIESZANKA KOMPOTOWA BEZ PESTKI | Indeks: | I-05-01/Z2/M/KOMP/BP/PL |
| | | Wydanie: | 11 |
| | | Data opracowania: | 30.09.2025 |
| | | 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 | Porzeczka czerwona, śliwka połówki, aronia, agrest, truskawka |

WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

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

WARTOŚCI ODŻYWCZE / 100 G

| | |
|---------------------------|------------------|
| Wartość energetyczna | 198 kJ / 47 kcal |
| Tłuszcze | 0,3g |
| Nasycone kwasy tłuszczowe | <0,1g |
| Węglowodany | 11,5g |
| Cukry | 7,2g |
| Białko | 0,8g |
| 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:

- 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

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> | 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 niektóre 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 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.**