	Specyfikacja wyrobu gotowego STANDARD ZAKŁADOWY	Nr XXI/11
	Nazwa: <b>FORTUNA</b> <b>Sok pomarańczowy z zagęszczonego soku pomarańczowego</b>	Strona: 1/3
		Wydanie: 24 Zastępuje wydanie: 23

#### 1. Opakowanie wyrobu :

- Karton wielowarstwowy Tetra Pak o pojemności 0,2l (ze słomką), 1l

#### 2. Określenie:

Produkt<sup>1</sup> otrzymany z soku pomarańczowego z zagęszczonego soku pomarańczowego; utrwalony termicznie.

#### 3. Przeznaczenie konsumenckie:

Produkt ogólnego stosowania, przeznaczony do bezpośredniego spożycia.

#### 4. Skład:

Sok pomarańczowy z zagęszczonego soku pomarańczowego

#### 5. Wymagania:

##### 5.1. Wymagania organoleptyczne:

- Barwa :** charakterystyczna dla pomarańczy, zmieniona procesem technologicznym.
- Smak :** kwaśno-słodki, charakterystyczny dla pomarańczy, wyraźny, bez posmaków obcych.
- Zapach :** wyraźny, charakterystyczny dla pomarańczy, bez zapachów obcych.
- Wygląd :** płyn naturalnie mętny z zawiesiną z tendencją do rozwarstwiania.

##### 5.2. Wymagania fizyko – chemiczne:

- 5.2.1. ekstrakt ogólny oznaczony refraktometrycznie, w %(m/m), nie mniej niż: 11,2
- 5.2.2. kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, w %(m/m), nie mniej niż: 0,55
- 5.2.3. zawartość metali szkodliwych dla zdrowia<sup>2</sup>, mg/kg produktu, nie więcej niż:
- ołowiu: 0,03
  - kadmu: 0,02
  - arsenu: 0,02

##### 5.3. Wymagania mikrobiologiczne<sup>2</sup>:

- 5.3.1. liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych w 1ml(g) produktu: ≤ 50
- 5.3.2. drożdże i pleśnie w 1ml(g) produktu: <1
- 5.3.3. bakterie beztlenowe przetrwalnikujące w 1ml(g) produktu: nieobecne


##### 5.4. Wymagania dodatkowe:

- 5.4.1. wyrób bez substancji konserwujących
- 5.4.2. wyrób nie zawiera alergenów
- 5.4.3. GMO w wyrobie – niedopuszczalne
- 5.4.4. pozostałości chemicznych środków ochrony roślin<sup>3</sup>: niedopuszczalne ponad przepisy prawne
- 5.4.5. wyrób wolny od zanieczyszczeń szkodnikami sanitarnymi

<sup>1</sup> Określenie zgodne z definicją podaną w aktualnej: Dyrektywie Sokowej (WE) oraz Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej soków i nektarów owocowych

<sup>2</sup> W oparciu o aktualne Rozporządzenie Komisji (WE) w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych oraz Plan kontroli i badań mikrobiologicznych wyrobów gotowych: P11-8.2.4.

<sup>3</sup> W oparciu o aktualne Rozporządzenie Komisji (WE) w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni

	Specyfikacja wyrobu gotowego STANDARD ZAKŁADOWY	Nr XXI/11
	Nazwa: <b>FORTUNA</b> <b>Sok pomarańczowy z zagęszczonego soku pomarańczowego</b>	Strona: 2/3
		Wydanie: 24 Zastępuje wydanie: 23

## 6. Zakres i częstotliwość badań

### 6.1. Kontrola procesu produkcji

Punkty kontrolne, sposób i częstotliwość wykonywania badań i monitorowania, osoby odpowiedzialne za ich wykonanie oraz zapisy określa: Plan Kontroli i badań w toku produkcji dla linii Tetra Pak Pn4-P9-8.2.4.

### 6.2. Kontrola jakości wyrobu gotowego

Sposób i zakres wykonywania kontroli i badań jakości soku, osoby odpowiedzialne za ich wykonanie określa Plan Kontroli i badań wyrobu gotowego Pn-P10-8.2.4.

## 7. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie i transport:

### 7.1. Pakowanie

Opakowanie jednostkowe stanowią kartony z folii wielowarstwowej o pojemności 0,2l (ze słomką), 1l

Zawartość netto produktu w opakowaniu jednostkowym wynosi e 200 ml, e 1l (zgodnie z systemem „e”).

Opakowania jednostkowe pakowane są w pakiety.

### 7.2. Znakowanie<sup>4</sup>

Opakowania jednostkowe powinny zawierać co najmniej następujące informacje:

- nazwę wyrobu
- wykaz składników
- datę minimalnej trwałości
- zawartość netto
- nazwę i adres producenta
- oznaczenie partii produkcyjnej
- kod kreskowy
- produkt pasteryzowany
- wartość odżywczą w 100 ml

Wartość odżywcza	W 100 ml
Wartość energetyczna	182 kJ/43 kcal
Tłuszcz	<0,5 g
W tym kwasy tłuszczowe nasycone	<0,1 g
Węglowodany	9,7 g
W tym cukry	9,7 g
Białko	0,6 g
Sól	<0,01 g


### 7.3. Przechowywanie

Warunki przechowywania: temperatura dodatnia do 25°C i wilgotność względna nieprzekraczająca 80%

Termin minimalnej trwałości: 12 miesięcy.

Po otwarciu przechowywać w lodówce nie dłużej niż 48 godzin.

<sup>4</sup> W oparciu o aktualne Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie znakowania środków spożywczych oraz Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011

	Specyfikacja wyrobu gotowego STANDARD ZAKŁADOWY	Nr XXI/11
	Nazwa: <b>FORTUNA</b> <b>Sok pomarańczowy z zagęszczonego soku pomarańczowego</b>	Strona: 3/3
		Wydanie: 24 Zastępuje wydanie: 23

#### 7.4. Transport

Do przewozu wyrobów gotowych mają zastosowanie samochody i przyczepy skrzyniowe oraz naczepy kryte lub przystosowane do dokładnego okrywania plandekami. Przy wystąpieniu temperatury poniżej 0°C oraz w relacjach o dłuższym przebiegu pojazdu, należy stosować pojazdy izotermiczne lub inne zabezpieczenia gwarantujące niezmienną jakość wyrobu.

Środki transportowe do przewozu muszą być czyste, dezynfekowane środkami dopuszczonymi przez kompetentne jednostki resortu zdrowia i opieki społecznej, nieuszkodzone i bez zapachów obcych.

#### 8. Wystawiane dokumenty

W zależności od potrzeb:

- atest jakościowy

#### 9. Zatwierdzenie specyfikacji.

Egzemplarz:	Imię i nazwisko	Data
Opracował:	Ewa Browarna	17.07.2024
Sprawdził:	A. Wiktorowska/A. Kowalkiewicz	17.07.2024
	Karolina Świniarska	17.07.2024
	Róża Sobolewska	17.07.2024
Zatwierdził:	Wioletta Jaruga	17.07.2024

---