

SPECYFIKACJA NA SUROWIEC



NUMER SUROWCA: 0.15451.091

NAZWA SUROWCA: BEZ CZARNY MIAZGA - CHŁODZONE

OPIS

Bez czarny miazga powinien spełniać podstawowe wymagania organoleptyczne, bez oznak zafermentowania. Bez czarny miazga powinien być odpowiedni do produkcji wyrobów według dyrektywy 2001/112/WE z późniejszymi zmianami, a także zgodne z Kodeksem Postępowania AIJN.

OPIS PROCESU

Zbiory, przechowywanie i transport odbywają się zgodnie z zasadami HACCP (FDA 2005 Kod Żywności lub 852/2004 WE z późniejszymi zmianami) oraz zasadami GMP (Dobre Praktyki Produkcyjne), w tym zasad dotyczących kontroli jakości i identyfikowalności.

SENSORYKA

Produkt powinien mieć charakterystyczny smak i zapach dla danej odmiany.

PODSTAWY AUTENTYCZNOŚCI I CZYNNIKI JAKOŚCI

AUTENTYCZNOŚĆ

Dostawa składa się w 100% z owoców ustalonych odmian. Środki konserwujące takie jak kwas benzoesowy, kwas sorbowy, dwutlenek siarki, jak również cukier, kwasy owocowe, kwas askorbinowy lub różne inne substancje nie zostały użyte. Mieszanie innych owoców i zanieczyszczeń, takich jak metale, kamienie, piasek, itp. są niedozwolone. Części roślin np. gałęzie lub liście utrzymują się w zakresach technicznie dopuszczalnych. Produkt wolny od GMO. Owoce są otrzymywane z roślin niemodyfikowanych genetycznie. Tolerancja nie więcej niż 2% owoców zepsutych w całej partii surowca.

HIGIENA

Produkt jest przygotowany zgodnie z "Ogólnymi Zasadami Higieny Żywności" zalecanymi przez Komisję Kodeksu Żywnościowego.

ZANIECZYSZCZENIA

Wartości dla arsenu i metali ciężkich nie przekraczają granic określonych w Kodeksie AIJN i odpowiednich rozporządzeniach Komisji (WE) nr 1881/2006

SPECYFIKACJA NA SUROWIEC



NUMER SUROWCA: 0.15451.091

NAZWA SUROWCA: BEZ CZARNY MIAZGA - CHŁODZONE

POZOSTAŁOŚCI

Podczas uprawy wykorzystano tylko pestycydy i rolnicze środki chemiczne, które zostały zatwierdzone (WE) a ich pozostałości nie przekraczają maksymalnych poziomów określonych w rozporządzeniu (WE) nr 396/2005, wraz z późniejszymi zmianami. Regulatory wzrostu, takie jak Alar nie są wykorzystywane podczas wzrostu owoców.

OPAKOWANIE

Opakowanie musi być kompletne. Opakowania muszą spełniać wymagania zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1935/2004, rozporządzenia (UE) nr 10 /2011 i zmienionymi odpowiednio wersjami. W przypadku stosowania drukowanych, kolorowych etykiet oraz wykorzystywania kleju, jak również lakieru, postępuje się zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1895/2005.

DOKUMENTY

Lista załadunkowa przedstawiana jest na żądanie odbiorcy.

ŚRODEK TRANSPORTU

Nie ma odstępstw mikrobiologicznych występujących podczas przechowywania oraz transportu produktu. Sposób załadunku powinien gwarantować odpowiednią jakość towaru, aż do dostarczenia go do miejsca przeznaczenia.

W czasie składowania i transportu temperatura produktu nie będzie przekraczać +2°C