

# SPECYFIKACJA NA SUROWIEC



NUMER SUROWCA: 0.15631.041

NAZWA SUROWCA: BORÓWKA BRUSZNICA TŁOCZENIE MROŻONA

---

## OPIS

Borówka brusznica mrożona powinna być zdrowa, czysta, bez uszkodzeń naruszających skórę, jednolita odmianowo, zbliżona pod względem dojrzałości, zabarwienia i wielkości oraz bez zlepieńców trwałych. Borówka brusznica mrożona powinna być odpowiednia 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 po rozmrożeniu 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.

### 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

(wydruk 2-2) Kod:HACCP-07; Wydanie: 5; Status: kopia nadzorowana (25-06-2014)-Kierownik ds. zakupu surowca

# SPECYFIKACJA NA SUROWIEC



NUMER SUROWCA: 0.15631.041

NAZWA SUROWCA: BORÓWKA BRUSZNICA TŁOCZENIE MROŻONA

---

## 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. Owoce mrożone należy przewozić środkami transportowymi przystosowanymi do przewozu mrożonej żywności, wyposażonymi w urządzenia zapewniające utrzymanie w każdym miejscu produktu podczas przewozu temperatury nie wyższej niż  $-18^{\circ}\text{C}$ .

Dopuszcza się krótkotrwały wzrost temperatury nie więcej niż  $3^{\circ}\text{C}$ , podczas wykonywania czynności manipulacyjnych, załadunku i rozładunku.