



SPECYFIKACJA NA SUROWIEC

NUMER SUROWCA: 0.15551.091

NAZWA SUROWCA: CZARNE PORZECZKI ŚWIEŻE

OPIS

Owoce czarnej porzeczki do tłoczenia są naturalne, świeże, zdrowe i dojrzałe. Owoce Ribes Nigrum, odpowiednie 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 ma charakterystyczny wygląd, zapach i smak świeżych owoców czarnej porzeczki.

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: 0.15551.091

NAZWA SUROWCA: CZARNE PORZECZKI ŚWIEŻE

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.