

SPECYFIKACJA PRODUKTU

Art. Nr. SP.WG.L.01

1 MALMON oznaczenie produktu:	Szcypiorek liofilizowany
2 Opis produktu:	Szcypiorek liofilizowany
3 Składniki:	Szcypiorek 100%
4 Wartość odżywcza na 100 g produktu:	
Wartość energetyczna (energia).....754kJ / 180 kcal
Tłuszcz.....4,2 g
Węglowodany.....11,0 g
Białko.....25,0 g
5 Cechy jakościowe:	
Wygląd.....	Rurka w wymiarze 2-5 mm, kolor zielony typowy dla świeżego szczypiorku,
Zapach i smak.....	Świeży, charakterystyczny dla szczypiorku, bez obcych smaków i zapachów
Tekstura.....	Lekko elastyczna, produkt suchy, sypki
Dodatki.....	Brak dodatków, konserwantów, substancji pomocniczych w przetwórstwie
6 Wymagania fizyko-chemiczne:	
Zawartość wody.....poniżej 5,0%
Waga zasypowa.....35-45 g/l
Zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego: pąki kwiatowe, przebarwienia, liście żółte, brązowe.....max.: 0,5 %
Zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego (z innej rośliny)max.:0,2%
Zanieczyszczenia pochodzenia organicznego.....nieobecne o ile można je usunąć inspekcją wizualną
Zanieczyszczenia obce szkodliwe dla zdrowia (szkło, drewno, metal, kamienie, plastik).....niedopuszczalne
7 Wymagania mikrobiologiczne.....	LIMIT
Ogólna liczba drobnoustrojów.....300 000 jtk/g
Liczba bakterii z grupy coli300 jtk/g
Listeria monocytogenes.....nieobecna/25 g
Gronkowce koagulazo-dodatnie.....10 jtk/g
Pleśnie.....500 jtk/g
Drożdże.....500 jtk/g
Salmonella.....nieobecna/25 g
E.Coli.....10 jtk/g
Częstotliwość badań:.....minimum jeden sezon
8 Kryteria Chemiczne:	
Ołów.....	Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz.Urz.UE L 364 z 20.12.2006)
Kadm.....	
Pestycydy.....	Zgodni z Rozporządzeniem (WE) nr 396/2005 Parlamentu europejskiego i rady 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, zmieniające dyrektywę Rady 91/414EWG (dz.Urz.UE L 70 z 16.03.2005)
	Częstotliwość badań:.....Raz na sezon
9	Zastosowanie:	Produkt przeznaczony do spożycia przez ogół konsumentów, za wyjątkiem osób będących na diecie wykluczającej ten produkt
10	Składniki z potencjałem alergennym:	Produkt nie zawiera substancji ani produktów powodujących alergię lub reakcję nietolerancji zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 200/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004
11	Warunki przechowywania	Suche, chłodne, zacienione miejsce. Temperatura: 1-30°C, wilgotność < 75%
12	Deklaracja GMO (Zgodnie z rozporządzeniem UE-VO 1829-1830/2003 nie ma obowiązku oznakowania):	Wyrób nie zawiera żadnego materiału modyfikowanego genetycznie zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy
13	Napromienianie żywności promieniowaniem jonizującym	Produkt nie został poddany napromienianiu promieniowaniem jonizującym i nie zawiera składników poddanych takiemu napromienianiu
14	Produkt jest poddany detekcji na zanieczyszczenia metalami:	
14	FeØ 0,7 mm, Stainless steel (SS)Ø 0,9 mm, nieżelazne Non FeØ 0,8 mm	
15	Trwałość produktu:	24 miesiące od daty produkcji w szczelnie zamkniętym opakowaniu
16	Opakowanie: Paletyzacja:	Waga jednostkowa netto: 1,0 kg, 5,0 kg lub zgodnie z życzeniem klienta Karton szary- opakowanie zewnętrzne Worek PE niebieski- opakowanie wewnętrzne 12 kartonów na palecie 3 kartony na warstwie 4 warstwy
17	Oznakowanie opakowania:	Nazwa środka spożywczego, dane producenta, masa netto, nr partii, data minimalnej trwałości, warunki przechowywania
18	Kraj produkcji:	Polska
19	Stan informacji:	20.04.2017r.

