

	PLAN HACCP -02 Produkcja zagęszczonych soków owocowych i aromatów	Wersja 1	Strona nr. 1
	SPECYFIKACJA PRODUKTU ZAGĘSZCZONY SOK Z PORZECZKI CZARNEJ 65° Bx		Liczba stron 2
Zał. B11 do Plan HACCP-02			

Opracował: Quality Manager: Ewa Surma	Data: 20-06-2016	Podpis: 
Zatwierdził: Prezes Zarządu: Tomasz Iżewski	Data: 20-06-2016	Podpis: 

PEŁNA NAZWA PRODUKTU: **ZAGĘSZCZONY SOK Z CZARNEJ PORZECZKI, KLAROWNY, 65° Bx**

OPIS PRODUKTU: Zagęszczony sok z czarnej porzeczki jest niesfermentowanym, ale zdolnym do fermentacji produktem otrzymanym z jadalnych, zdrowych, świeżych owoców odmiany *Ribes nigrum L.* Utrwalony tylko przy użyciu metod fizycznych. Sok poddawany jest pasteryzacji, ultrafiltracji oraz zagęszczony w celu usunięcia określonej ilości wody i aromatu.

SKŁAD, POCHODZENIE: 100% owoce czarnej porzeczki, Polska


ALERGENY/GMO: Produkt nie zawiera alergenów
oraz nie jest modyfikowany genetycznie

CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU:

Smak: typowy dla czarnej porzeczki, kwaśno-słodki,
bez obcych posmaków,
Zapach: typowy dla soku z czarnej porzeczki, osłabiony w wyniku
oddzielenia aromatu, bez obcych zapachów,
Barwa: ciemnoamarantowa,
Klarowność: klarowny

CECHY FIZYKO-CHEMICZNE:

Brix [°] 65,0 ± 0,5
Kwasowość ogólna [%] 13,0 – 17,0 (w przeliczeniu na kwas jabłkowy przy pH=8,1)
12,4 – 16,2 (w przeliczeniu na kwas cytrynowy przy pH=8,1)
Zmętnienie [NTU] < 5,0 (przy rozcieńczeniu soku do Bx=11,6°)

	PLAN HACCP -02 Produkcja zagęszczonych soków owocowych i aromatów		Wersja 1	Strona nr. 2
	SPECYFIKACJA PRODUKTU ZAGĘSZCZONY SOK Z PORZECZKI CZARNEJ 65^o Bx			Liczba stron 2
Zał. B11 do Plan HACCP-02				

Zawartość pektyn, skrobi,
konserwantów nieobecne

Zawartość metali ciężkich:

kadm [mg/kg] max 0,02

ołów [mg/kg] max 0,05

Pozostałości pestycydów: zgodna z Rozp. 396/2005/EC wraz z późniejszymi zmianami.

Pozostałe cechy fizyko-chemiczne zgodne z Kodeksem Praktyki A.I.J.N.

CECHY MIKROBIOLOGICZNE:

Ogólna liczba
drobnoustrojów mezofilnych max 1000 jtk/g
Drożdże max 500 jtk/g
Pleśnie max 50 jtk/g

RODZAJ OPAKOWANIA: Autocysterna, Beczka metalowa + worek foliowy

WARUNKI TRANSPORTU: Temperatura podczas transportu poniżej +15°C
Środek transportu czysty bez obcych zapachów

WARUNKI PRZECHOWYWANIA: Temperatura w magazynie chłodzonym od 0°C do +8°C

OKRES MINIMALNEJ TRWAŁOŚCI: 18 miesięcy od daty produkcji w temperaturze poniżej +8°C

PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE: Produkt spożywczy do ogólnego stosowania przy produkcji soków, nektarów i napojów oraz do produkcji wyrobów winiarskich dla ogółu konsumentów z wyjątkiem dzieci poniżej 3 lat.

ZAGROŻENIE W PRZYPADKU NIEWŁAŚCIWEGO UŻYCIA: Produkt nie jest substancją niebezpieczną w myśl obowiązujących przepisów.
Używać zgodnie z przeznaczeniem konsumenckim