

 Zał. B9 do Plan HACCP-02	PLAN HACCP -02 Produkcja zagęszczonych soków owocowych i aromatów	Wersja 1	Strona nr. 1
	SPECYFIKACJA PRODUKTU ZAGĘSZCZONY SOK Z PORZECZKI CZERWONEJ		Liczba stron 2

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 CZERWONEJ PORZECZKI, KLAROWNY**

OPIS PRODUKTU: Zagęszczony sok z czerwonej porzeczki jest niesfermentowanym, ale zdolnym do fermentacji produktem otrzymanym z jadalnych, zdrowych, świeżych owoców odmiany *Ribes rubrum 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 czerwonej porzeczki, Polska

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

CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU:

Smak: typowy dla czerwonej porzeczki, kwaśno-słodki,
bez obcych posmaków,

Zapach: typowy dla soku z czerwonej porzeczki, osłabiony w wyniku oddzielenia aromatu, bez obcych zapachów,


Barwa: czerwona,

Klarowność: klarowny

CECHY FIZYKO-CHEMICZNE:

Brix [°] 67,0 ± 1,0

Kwasowość ogólna [%] 17,0 – 20,0 (w przeliczeniu na kwas jabłkowy przy pH=8,1)
16,2 – 19,1 (w przeliczeniu na kwas cytrynowy przy pH=8,1)

	PLAN HACCP -02 Produkcja zagęszczonych soków owocowych i aromatów	Wersja 1	Strona nr. 2
	SPECYFIKACJA PRODUKTU ZAGĘSZCZONY SOK Z PORZECZKI CZERWONEJ		Liczba stron 2
Zał. B9 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:

12 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