

	PLAN HACCP -02 Produkcja zagęszczonych soków owocowych i aromatów	Wersja 1	Strona nr. 2
	SPECYFIKACJA PRODUKTU ZAGĘSZCZONY SOK GRUSZKOWY		Liczba stron 2
Zał. B8 do Plan HACCP-02			

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 +20°C Środek transportu czysty bez obcych zapachów
----------------------------	--

WARUNKI PRZECHOWYWANIA:	Temperatura w magazynie chłodzonym od 0°C do +8°C Temperatura w magazynie niechłodzonym poniżej +15°C
--------------------------------	--

OKRES MINIMALNEJ TRWAŁOŚCI:	18 miesięcy od daty produkcji w temperaturze poniżej + 8°C 12 miesięcy od daty produkcji w temperaturze poniżej +15°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
---	--