

 Zał. B4 do Plan HACCP-02	PLAN HACCP -02 Produkcja zagęszczonych soków owocowych i aromatów	Wersja 1	Strona nr. 1
	SPECYFIKACJA PRODUKTU ZAGĘSZCZONY SOK TRUSKAWKOWY, 65⁰ Bx		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 TRUSKAWKOWY Bx 65,0; KLAROWNY**

OPIS PRODUKTU: Zagęszczony sok truskawkowy jest niesfermentowanym, ale zdolnym do fermentacji produktem otrzymanym z jadalnych, zdrowych, świeżych owoców odmiany *Fragaria x ananasa Duch*. 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 truskawki, Polska


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

CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU:

Smak typowy dla truskawki, kwaśno-słodki, bez obcych posmaków,
Zapach typowy dla soku truskawkowego, osłabiony w wyniku oddzielenia aromatu, bez obcych zapachów,
Barwa ciemnoczerwona,
Klarowność klarowny

CECHY FIZYKO-CHEMICZNE:

Brix [°] 65,0 ± 0,5
Kwasowość ogólna [%] 5,0 – 8,0 (w przeliczeniu na kwas jabłkowy przy pH=8,1)
4,8 – 7,7 (w przeliczeniu na kwas cytrynowy przy pH=8,1)
Zmętnienie [NTU] < 5,0 (przy rozcieńczeniu soku do Bx=7,0°)
Zawartość pektyn, skrobi, konserwantów nieobecne

 Zał. B4 do Plan HACCP-02	PLAN HACCP -02 Produkcja zagęszczonych soków owocowych i aromatów	Wersja 1	Strona nr. 2
	SPECYFIKACJA PRODUKTU ZAGĘSZCZONY SOK TRUSKAWKOWY, 65⁰ Bx		Liczba stron 2

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 +8⁰C,
dla produktu transportowanego luzem w cysternie

Temperatura podczas transportu poniżej -18⁰C,
dla produktu transportowanego w beczkach

Środek transportu czysty bez obcych zapachów

WARUNKI PRZECHOWYWANIA:

Temperatura w magazynie tanków poniżej +8⁰C

Temperatura w magazynie chłodzonym poniżej -18⁰C

OKRES MINIMALNEJ TRWAŁOŚCI:

12 miesięcy od daty produkcji w temperaturze poniżej + 8⁰C

24 miesiące od daty produkcji w temperaturze poniżej -18⁰C

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