

 Zał. B5 do Plan HACCP-02	PLAN HACCP -02 Produkcja zagęszczonych soków owocowych i aromatów	Wersja <b>1</b>	Strona nr. 1
	<b>SPECYFIKACJA PRODUKTU</b> <b>ZAGĘSZCZONY SOK WIŚNIOWY</b>		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 WIŚNIOWY, KLAROWNY**

**OPIS PRODUKTU:**    Zagęszczony sok wiśniowy jest niesfermentowanym, ale zdolnym do fermentacji produktem otrzymanym z jadalnych, zdrowych, świeżych owoców odmiany *Prunus cerasus 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 wiśni, Polska


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

**CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU:**

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

**CECHY FIZYKO-CHEMICZNE:**

Brix [°]	67,0 ± 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=13,5°)
Zawartość pektyn, skrobi, konserwantów	nieobecne

 Zał. B5 do Plan HACCP-02	PLAN HACCP -02 Produkcja zagęszczonych soków owocowych i aromatów	Wersja <b>1</b>	Strona nr. 2
	<b>SPECYFIKACJA PRODUKTU</b> <b>ZAGĘSZCZONY SOK WIŚNIOWY</b>		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 +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**

**NIEWŁĄCZIWEGO UŻYCIA:**

Produkt nie jest substancją niebezpieczną w myśl obowiązujących przepisów.

Używać zgodnie z przeznaczeniem konsumenckim