

 WARKA 1947	PLAN HACCP 01-Przyjmowania i magazynowanie dostaw	Wersja 4	Strona nr 1
	CHARAKTERYSTYKA SUROWCA OWOCOWEGO JABŁKO-ZWYKŁY PRZEMYSŁ	Data 20-04-20	Liczba stron 1
Załącznik A1 do Plan HACCP-01	Przygotował: Quality Manager: Ewa Surma		Zatwierdził: Prezes Zarządu Tomasz Iżewski
			

1.	Surowiec – pełna nazwa	Jabłka przemysłowe (<i>Malus domestica</i>)
2.	Przeznaczenie surowca	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Produkcja zagęszczonego soku i aromatu z jabłek ▪ Produkcja wina owocowego
3.	Wymagania jakościowe	<ul style="list-style-type: none"> ▪ dojrzałe ▪ zdrowe, oznaki zgnilizny i pleśni – max 5 % ▪ dopuszcza się niejednolite odmianowo ▪ minimalna wielkość owoców – 4,0 cm ▪ wolne od alergenów i GMO ▪ Poziom zanieczyszczeń : metale ciężkie, patulina i inne zgodne z Rozp WE 1881/2006 wraz z późniejszymi zmianami ▪ Zawartość pestycydów zgodne z Rozp. 396 /2005 wraz z późniejszymi zmianami.
4.	Nie zgodności wstrzymujące	<ul style="list-style-type: none"> ▪ owoce zgnięte, nadgnięte, zmarznięte, przejrzałe, porażone miękką oparzelizną chłodniczą - > 5% ▪ owoce z obcym zapachem i smakiem, ▪ owoce z pozostałościami chemicznych środków ochrony roślin przekraczającymi obowiązujące limity. ▪ ciała obce - <1%
5.	Przechowywanie i transport	<ul style="list-style-type: none"> ▪ luzem - czysty środek transportu, bez obcych zapachów; ▪ skrzynka plastikowa - nieuszkodzona, czysta, bez obcych zapachów ▪ skrzynia drewniana – nieuszkodzona, czysta bez obcych zapachów

W produkcji owoców stosowano środki ochrony zgodnie z obowiązującym Programem Ochrony Roślin Sadowniczych.