

 WARKA 1947	PLAN HACCP 01-Przyjmowania i magazynowanie dostaw	Wersja <b>3</b>	Strona nr <b>1</b>
	CHARAKTERYSTYKA SUROWCA OWOCOWEGO <b>JABŁKO-SUCHY PRZEMYSŁ</b>	Data <b>20-04-20</b>	Liczba stron <b>1</b>
Załącznik A10 do Plan HACCP-01	Przygotował: Quality Manager: Ewa Surma		Zatwierdził: Prezes Zarządu Tomasz Iżewski
			

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

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