

 WARKA 1947	PLAN HACCP 01-Przyjmowania i magazynowanie dostaw	Wersja 3	Strona nr 1
	CHARAKTERYSTYKA SUROWCA OWOCOWEGO PORZECZKA CZERWONA	Data 20-04-20	Liczba stron 1
Zał A4 do Plan HACCP-01			
Przygotował: Quality Manager: Ewa Surma		Zatwierdził: Prezes Zarządu Tomasz Iżewski	

1.	Surowiec – pełna nazwa	Porzeczka czerwona (<i>Ribes spicatum</i>)
2.	Przeznaczenie surowca	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Produkcja soku, aromatu, zagęszczonego soku z porzeczki czerwonej ▪ Produkcja wina owocowego
3.	Wymagania jakościowe	<ul style="list-style-type: none"> ▪ dojrzałe - odpowiednio wybarwione ▪ zdrowe, świeże, czyste, bez zanieczyszczeń mechanicznych ▪ bez widocznych mechanicznych uszkodzeń ▪ dopuszcza się różnorodność odmian ▪ bez nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego ▪ wolne od GMO i alergenów ▪ 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.	Niezhodności wstrzymujące	<ul style="list-style-type: none"> ▪ zaparzenie, zafermentowanie, zapleśnienie, gnicie, obce zapachy powyżej 3% ▪ pozostałości chemicznych środków ochrony roślin w ilościach przekraczających obowiązujące limity.
5.	Przechowywanie i transport	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Czysty środek transportu. ▪ Skrzynka plastikowa cała, czysta, bez obcych zapachów

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