

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

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

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