

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

1.	Surowiec – pełna nazwa	Aronia czarnoowocowa (<i>Aronia melanocarpa</i>)
2.	Przeznaczenie surowca	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Produkcja soku, aromatu, zagęszczonego soku z aronii ▪ Produkcja wina owocowego
3.	Wymagania jakościowe	<ul style="list-style-type: none"> ▪ dojrzałe o barwie czarnogranatowej ▪ zdrowe, świeże, czyste bez zanieczyszczeń mechanicznych ▪ bez widocznych mechanicznych uszkodzeń ▪ suche, bez nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego ▪ bez szypułek ▪ 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.	Niezgodności 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 nieuszkodzona, czysta, bez obcych zapachów

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