

WARWIN <small>— W A R K A 1 9 4 7 —</small>	PLAN HACCP 01-Przyjmowania i magazynowanie dostaw	Wersja 3	Strona nr 1
	CHARAKTERYSTYKA SUROWCA OWOCOWEGO WIŚNIA WALCOWANA	Data 20-04-20	Liczba stron 1
Załącznik A9 do Plan HACCP-01			
Przygotował: Quality Manager: Ewa Surma		Zatwierdził: Prezes Zarządu Tomasz Iżewski	

1.	Surowiec – pełna nazwa	Wiśnia (<i>Cerasus vulgaris</i>)
2.	Przeznaczenie surowca	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Produkcja soku, aromatu, zagęszczonego soku z wiśni ▪ Produkcja wina owocowego
3.	Wymagania jakościowe	<ul style="list-style-type: none"> ▪ dojrzałe - odpowiednio wybarwione ▪ dopuszcza się różnorodność odmian ▪ o zawartości ekstraktu nie mniej niż 7,5% ▪ 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.	Nie zgodności 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. ▪ Cysterna spożywcza, czysta bez obcych zapachów, wiśnia schłodzona do temperatury < 8°C

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