

 Zał. B2 do Plan HACCP-02	PLAN HACCP -02 Produkcja zagęszczonych soków owocowych i aromatów	Wersja 1	Strona nr. 1
	SPECYFIKACJA PRODUKTU ZAGĘSZCZONY SOK JABŁKOWY		Liczba stron 2

Opracował: Quality Manager: Ewa Surma	Data: 20-06-2016	Podpis: 
Zatwierdził: Prezes Zarządu : Tomasz Iżewski	Data: 20-06-2016	Podpis: 

PEŁNA NAZWA PRODUKTU:

ZAGĘSZCZONY SOK JABŁKOWY, KLAROWNY,

OPIS PRODUKTU:

Zagęszczony sok z jabłek jest niesfermentowanym, ale zdolnym do fermentacji produktem otrzymanym z jadalnych, zdrowych, świeżych owoców odmiany *Malus domestica (Borh)*. Utrwalony tylko przy użyciu metod fizycznych. Sok poddawany jest pasteryzacji, ultrafiltracji oraz zagęszczony w celu usunięcia określonej ilości wody i aromatu.

SKŁAD, POCHODZENIE:

100% jabłka, Polska

ALERGENY/GMO:


Produkt nie zawiera alergenów
oraz nie jest modyfikowany genetycznie

CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU:

Smak typowy dla jabłka, słodko-kwaśny, bez obcych posmaków,
Zapach typowy dla soku jabłkowego, osłabiony w wyniku oddzielenia aromatu, bez obcych zapachów,
Barwa żłocisto-bursztynowa,
Klarowność klarowny z nieznaczną opalizacją

CECHY FIZYKO-CHEMICZNE:

Brix [°] 70,0 ± 0,5
Kwasowość ogólna [%] 1,6 – 5,0 (w przeliczeniu na kwas jabłkowy przy pH = 8,1)
Zmętnienie [NTU] < 5,0 (przy rozcieńczeniu soku do Bx = 11,2°)
Barwa T440nm [%] 30,0 – 70,0 (przy rozcieńczeniu soku do Bx = 11,2°)
Zawartość pektyn, skrobi,
konserwantów nieobecne

 Zał. B2 do Plan HACCP-02	PLAN HACCP -02 Produkcja zagęszczonych soków owocowych i aromatów	Wersja 1	Strona nr. 2
	SPECYFIKACJA PRODUKTU		Liczba stron 2
ZAGĘSZCZONY SOK JABŁKOWY			

Zawartość metali ciężkich:

kadm [mg/kg] max 0,02

ołów [mg/kg] max 0,05

Pozostałości pestycydów: zgodna z Rozp. 396/2005/EC wraz z późniejszymi zmianami.

Pozostałe cechy fizyko-chemiczne zgodne z Kodeksem Praktyki A.I.J.N.

CECHY MIKROBIOLOGICZNE:

Ogólna liczba

drobnoustrojów mezofilnych max 1000 jtk/g

Drożdże max 500 jtk/g

Pleśnie max 50 jtk/g

RODZAJ OPAKOWANIA: Autocysterna, Beczka metalowa + worek foliowy

WARUNKI TRANSPORTU: Temperatura podczas transportu poniżej +20°C
Środek transportu czysty bez obcych zapachów

WARUNKI PRZECHOWYWANIA: Temperatura w magazynie chłodzonym od 0°C do +8°C
Temperatura w magazynie niechłodzonym poniżej +15°C

OKRES MINIMALNEJ TRWAŁOŚCI: 18 miesięcy od daty produkcji w temperaturze poniżej +8°C
12 miesięcy od daty produkcji w temperaturze poniżej +15°C

PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE: Produkt spożywczy do ogólnego stosowania przy produkcji soków, nektarów i napojów oraz do produkcji wyrobów winiarskich dla ogółu konsumentów z wyjątkiem dzieci poniżej 3 lat.

ZAGROŻENIE W PRZYPADKU NIEWŁAŚCIWEGO UŻYCIA: Produkt nie jest substancją niebezpieczną w myśl obowiązujących przepisów.

Używać zgodnie z przeznaczeniem konsumenckim