

 STARA DĄBIA 44 B, 08-500 RYKI	Wersja/Version	4	Obowiązuje od/Valid from: 10.05.2022
	Strona/Page	1	
	Ilość stron/Amount of pages	3	SQ-003-003
SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA PORZECZKI ZAMROŻONE / QUALITY SPECIFICATION IQF BLACK AND RED CURRANTS			

Opracował/ Compiled by : Paweł Rafałko Data/Date : 10.05.2022	Sprawdził / Checked by : Monika Jabłońska Data/Date : 10.05.2022	Zatwierdził / Approved by : Paweł Jaworski Data/Date : 10.05.2022
--	---	--

NAZWA PRODUKTU / NAME OF PRODUCT	PORZECZKI ZAMROŻONE/ IQF BLACK AND RED CURRANTS
OPIS / DESCRIPTION	Produkt otrzymany z dojrzałych, zdrowych owoców porzeczek. Proces technologiczny obejmuje mycie, sortowanie, mrożenie, sortowanie manualne i optyczne, detekcję metalu, pakowanie, znakowanie, przechowywanie w komorze mroźniczej, dystrybucję / <i>The product is obtained from ripe, healthy black and red currants fruit. The technological process includes washing, sorting, freezing, manual and optical sorting, metal detection, packaging, labeling, storage in a freezing chamber, distribution</i>
NAZWA BOTANICZNA / BOTANICAL NAME	Ribes nigrum, Ribes spicatum Robson
SKŁADNIKI / INGREDIENTS	100% porzeczeki /100 % currants
WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE / ORGANOLEPTIC REQUIREMENTS	Wygląd: owoce całe, sypkie, odszypułkowane, nieuszkodzone, niepopękane, nieoblodzone, bez trwałych zlepieńców; zlepienie nietrwale i nieznaczne oszronienie nie stanowią wady. W klasie I owoce są gładkie o typowym kształcie, w klasie II dopuszcza się owoce lekko odkształcone / <i>Appearance : whole fruits, loose fruits, with petiole or without petiole, undamaged, non-cracked, free of ice, without permanent conglomerates, non-durable conglomerates and ice cover are acceptable. In Class I - fruits are smooth with a typical shape in Class II may be slightly deformed fruits.</i> Dojrzałość: owoce w stanie dojrzałości konsumpcyjnej / <i>Ripeness: fruits in a state of typical ripeness</i> zdrowotność i czystość: owoce zdrowe, czyste, praktycznie wolne od zanieczyszczeń mineralnych i organicznych, od śladów użycia środków ochrony roślin, od objawów chorobowych oraz larw, zanieczyszczenia obce są niedopuszczalne/ <i>healthfulness and cleanliness: healthy fruits, clean, practically free of mineral and organic impurities, free from the traces of the use of plant protection products, from disease symptoms, foreign impurities are unacceptable</i> smak i zapach: charakterystyczny dla porzeczek, bez zapachów i posmaków obcych / <i>taste and smell: typical of currants, without foreign smells and tastes</i> Barwa: porzeczeki czarne – ciemno granatowa z odcieniem fioletowym, porzeczeki czerwone – jasno czerwona do czerwonej, jednolita w jednostce opakowania/ <i>Colour: black currants - dark navy blue with a tinge of purple, red currants - light red to red, uniform in packaging unit</i> konsystencja: w stanie zamrożonym – twarda, w stanie rozmrożonym – osłabiona z wyciekami soku / <i>consistency: in the frozen state – hard, after defrosting - weakened with leakage of juice</i>

**WYMAGANIA FIZYKO – CHEMICZNE I TOLERANCJE JAKOŚCIOWE/
PCHYSICOCHEMICAL REQUIREMENTS AND QUALITY TOLERANCE**

PARAMETR/PARAMETER	Klasa I/ Class I	Klasa II/ Class II
Zawartość owoców uszkodzonych mechanicznie [%]/ <i>Content fruits mechanically damaged</i>	5	6
Zawartość owoców podsuszonych [%]/ <i>Content of dried fruits</i>	3	5
Zawartość owoców popękanych [%]:/ <i>Content of cracked fruits</i> - porzeczeki czarne/ <i>Blackcurrant</i> - porzeczeki czerwone / <i>Redcurrant</i>	20 15	> 20 > 15
Zawartość zlepieńców trwałych [%]/ <i>Content of permanent conglomerates</i>	5	10

 STARA DĄBIA 44 B, 08-500 RYKI	Wersja/Version	4	Obowiązuje od/Valid from: 10.05.2022
	Strona/Page	2	
	Ilość stron/Amount of pages	3	SQ-003-003
SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA PORZECZKI ZAMROŻONE / QUALITY SPECIFICATION IQF BLACK AND RED CURRANTS			

Barwa porzeczki czarnej [%]:/ <i>Color of black currant</i> - zawartość owoców o barwie bordowoczerwonej / <i>Content of claret-red fruits</i> - Zawartość owoców o barwie zielonej/ <i>Content of green fruits</i>	10 1	15 1
Barwa porzeczki czerwonej [%]:/ <i>Color of redcurrant</i> - Zawartość owoców o barwie jasnoróżowej/ <i>Content light pink fruits</i> - Zawartość owoców o barwie zielonej i białej/ <i>Content green to white fruits</i>	5 1	8 1
Zawartość owoców zepsutych i z objawami chorobowymi [%]/ <i>Content of damaged fruits and with symptoms disease</i>	0,5	1
Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego [cm ² /500g] w tym szypulek długich [szt.]/ <i>Content organic contaminants cm²/500g including long petioles pcs.</i> Zawartość zanieczyszczeń mineralnych % (m/m)nie więcej niż/ <i>Content of mineral contaminants % (m/m) no more than</i>	2 1 0,04	2,5 1 0,04
Brix	>10	
pH		

WARTOŚĆ ODŻYWCZA / NUTRITIVE VALUE

Wartość odżywcza produktu / <i>Nutritive value of the product</i>	w 100 g / in 100 g	
	Porzeczka czarna/ <i>Black currants</i>	Porzeczka czerwona/ <i>Red currants</i>
Wartość energetyczna / <i>Energy value of the product</i>	213 kJ / 51 kcal	191 kJ / 46 kcal
Tłuszcz / <i>Total fat</i>	0,2 g	0,2 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone / <i>saturates</i>	0,03 g	0,04 g
Węglowodany / <i>Carbohydrates</i>	14,9 g	13,8 g
w tym cukry / <i>sugar</i>	6,3 g	6,9 g
Błonnik / <i>Fiber</i>	7,8 g	7,7 g
Białko / <i>Protein</i>	1,3 g	1,1 g
Sól / <i>Salt</i>	< 0,01 g	< 0,01 g

WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE/ MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS	Ogólna liczba bakterii / <i>Total plant count</i>	< 500 000 jtk/g / <i>cfu/g</i>
	Pleśnie / <i>Moulds</i>	< 10000 jtk/g / <i>cfu/g</i>
	Drożdże / <i>Yeast</i>	< 10000 jtk/g / <i>cfu/g</i>
	Bakterie z grupy Coli / <i>Caliform germs</i>	< 100 jtk/g / <i>cfu/g</i>
	Escherichia coli	< 10 jtk/g / <i>cfu/g</i>
	Enterobacteriaceae	< 100 jtk/g / <i>cfu/g</i>
	Staphylococcus aureus	< 10 jtk/g / <i>cfu/g</i>
	Salmonella	nieobecna w / <i>absent in 25g</i>
	Listeria monocytogenes	nieobecna w / <i>absent in 25g</i>
	Norovirus, hepatitis A	nie wykryte / <i>not detected</i>
ZAWARTOŚĆ METALI CIĘŻKICH I PESTYCYDÓW/ CONTENTS OF HEAVY METALS AND PESTICIDES	Dopuszczalna zawartość metali ciężkich zgodnie z Rozporządzeniem WE nr 1881/2006 z dnia 19.12.2006 z późniejszymi zmianami/ <i>Acceptable amount of heavy metals according to Regulation WE nr 1881/2006 from 19 Dec. 2006 with later amandments</i>	
	Dopuszczalny poziom pozostałości środków chemicznych stosowanych przy uprawie i ochronie roślin (pestycydy) zgodnie z Rozporządzeniem WE nr 396/2006 z dnia 23.02.2005 z późniejszymi zmianami/ <i>Acceptable residue levels of chemicals used in cultivation and plant protection (pesticides) In accordance with Regulation (EC) No 396/2006 of 23.02.2005 with later amandments</i>	

 STARA DĄBIA 44 B, 08-500 RYKI	Wersja/Version	4	Obowiązuje od/Valid from: 10.05.2022
	Strona/Page	3	
	Ilość stron/Amount of pages	3	SQ-003-003
SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA PORZECZKI ZAMROŻONE / QUALITY SPECIFICATION IQF BLACK AND RED CURRANTS			

PAKOWANIE/ PACKING	Opakowania: kartony z tektury ,woreczki foliowe lub worki papierowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością - rodzaj i wielkość opakowań według ustaleń między stronami/ <i>Packing- Cardboard, foil bags or paper bags made from material purpose for contact with food – the type and size of packages as agreed between the parties</i> Opakowania zgodne z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 z dnia 27.10.2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością/ <i>Packing compatible with the Regulation(WE) 1935/2004 from 27.10.2004 regarding materials and products intended for contact with food</i> ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r. W sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością / <i>COMMISSION REGULATION (EU) No 10/2011 of 14 January 2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food</i> Zapakowany towar ładowany jest na paletach / <i>Packaged goods is loading on pallets</i>
OZNAKOWANIE/ LABELING	Etykieta z opisem towaru , wagą netto , datą produkcji , datą przydatności do spożycia , numerem partii wysyłkowej lub zgodnie z zaleceniami odbiorcy/ <i>Label with description of goods, net weight, date of production, best before date, batch numer or recommended with consignee</i> Znakowanie zgodnie aktualnymi przepisami prawnymi / <i>Labeling according to current legislation</i>
PRZECHOWYWANIE/ STORAGE	Przechowywanie w chłodniach wg PN-A-07005: 2006 Produkty żywnościowe. Warunki klimatyczne i okresy przechowywania w chłodniach./ <i>Storage in cold store according PN-A-07005:2006 food products.Climate conditions and periods of storage in freezers.</i> Temperatura przechowywania i transportu – nie wyższa niż -18°C / <i>Storage temperature and transport – not higher than -18°C</i> Rozmrożonego produktu nie wolno powtórnie zamrażać / <i>The thawed product must not be re-frozen.</i>
PRZEZNACZENIE PRODUKTU/ PURPOSE OF PRODUCT	Produkt przeznaczony do konsumpcji po uprzedniej obróbce termicznej lub jako półprodukt do produkcji przetworów spożywczych dla wszystkich grup ludności , za wyjątkiem uczulonych na malinę / <i>The product is intended for consumption after thermal treatment or as a semi-finished product for production of food for preserves for all groups of the population, except those allergic to raspberry</i>
TRANSPORT/ TRANSPORT	Przewożenie środkami transportu wyposażonymi w urządzenia zapewniające utrzymanie w każdym miejscu środka transportu temperaturę nie wyższą niż – 18⁰ C / <i>Transporting with use of vehicles equipped with mechanisms that guarantee in every part of the vehicle temperature not higher than -18°C</i> Przewóz artykułów żywnościowych środkami transportu drogowego regulują : Ustawa o transporcie drogowym DZ.U.2001 nr 125 poz 1371 oraz Konwencja ATP dotycząca przewozu szybko psujących się artykułów żywnościowych i specjalnych środkach transportu przeznaczonych do tych przewozów , ratyfikowana przez Polskę w 1984r DZ.U. 1984 nr 49 poz. 254 / <i>Transport of food products with use of vehicles is regulated by: Road transport act from DZ.U.2001 nr 125 poz 1371 and ATP Convention regarding transport of quickly rotting food products and special means of transport intended for the haulage ratified by Poland in 1984 DZ.U. 1984 nr 49 poz. 254</i>
ALERGENY/ ALLERGENS	Produkt nie zawiera alergenów i nie został zanieczyszczony składnikami alergizującymi zgodnie z załącznikiem II do rozporządzenia (UE) 1169/2011 w aktualnie obowiązującym brzmieniu / <i>The product does not contain any allergens and has not been contaminated with allergenic ingredients in accordance with Annex II to Regulation (EU) 1169/2011 in the currently valid version.</i>
GMO/GMO	Produkt nie jest modyfikowany genetycznie i nie zawiera organizmów modyfikowanych genetycznie (GMO) zgodnie z Rozporządzeniem WE nr 1829/2003 oraz nr 1830/2003 z późniejszymi zmianami oraz dyrektywę 2001/18 / WE / <i>The product is not genetically modified and does not contain genetically modified organisms (GMOs) in accordance with Regulation EC No. 1829/2003 and No. 1830/2003, as amended, and Directive 2001/18 / EC</i>
PROMIENIOWANIE JONIZUJĄCE / IONIZING RADIATION	Produkt i jego składniki / surowce nie są poddawane jonizacji ani napromieniowaniu / <i>The product and its ingredients / raw materials are not treated by ionization or irradiation.</i>