

	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA SUROWCA Nr S02-malina	Data obowiązywania:	07.03.2013
		Strona:	1
		Wersja:	5

1. Przedmiot specyfikacji: malina świeża
2. Pochodzenie : Polska
3. Sposób przygotowania : odszypułkowana
4. Cechy sensoryczne:
 - wygląd : owoce czyste ,świeże, zdrowe, całe , sypkie
 - kolor: właściwy dla maliny , jasnoczerwony do ciemnoczerwonego
 - zapach : właściwy dla malin, aromatyczny
 - smak : właściwy dla malin
 - konsystencja: jędrna, bez wycieku soku

5. Cechy chemiczne:
 - najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości pestycydów zgodnie z Rozp. (WE) nr 396/2005 z 23.02.2005 (wraz z późniejszymi zmianami);
 - maksymalna zawartość metali ciężkich w mg/kg zgodnie z Rozp. (WE) nr 1881/2006 z 19.12.2006 (wraz z późniejszymi zmianami)

6. Cechy fizyczne i zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego (na 10kg):

	EXTRA	KL I	KL II
ZAPLEŚNIAŁE	10	30	50
NIEDOJRZAŁE	15	30	45
PRZEJRZAŁE	10	20	30
USZKODZONE	10	20	30
ZANIECZYSZCZENIA	30	50	70

7. Zanieczyszczenia pochodzenia zwierzęcego:

- insekty: max 1szt./10 kg
- larwy : max 1szt./10 kg

8. Ciała obce/drewno, plastik/ - niedopuszczalne

9. Opakowania: pojemniki plastikowe, czyste, nie uszkodzone, ustawione na paletach plastikowych

10. Transport: środek transportu kryty, czysty, suchy, bez obcych zapachów

	stanowisko	imię i nazwisko	data
opracował	Pełnomocnik SZJ	Alina Sielska	07.03.2013
zatwierdził	Właściciel	Paweł Ulmer	07.03.2013