

	<b>SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA SUROWCA</b> <b>Nr S05-czarna porzeczka</b>	Data obowiązywania:	07.03.2013
		Strona:	1
		Wersja:	5

1. Przedmiot specyfikacji: porzeczki czarne świeże

2. Pochodzenie : Polska

3. Cechy sensoryczne:

- wygląd : owoce czyste ,świeże, zdrowe, całe , sypkie, nie pogniecione
- kolor: właściwy dla porzeczek , granatowy do czarnego
- zapach : właściwy dla porzeczki, bez zapachu zafermentowania
- smak : właściwy porzeczek
- konsystencja- jędrna, bez wycieku soku

4. 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/1kg zgodnie z Rozp. (WE) nr 1881/2006 z 19.12.2006 (wraz z późniejszymi zmianami)

5. Cechy fizyczne i zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego (na 1kg):

	KL I	KL II
ZAPLEŚNIAŁE	<b>10</b>	<b>20</b>
NIEDOJRZAŁE	<b>25</b>	<b>35</b>
PRZEJRZAŁE	<b>10</b>	<b>20</b>
USZKODZONE	<b>10</b>	<b>20</b>
ZANIECZYSZCZENIA	<b>30</b>	<b>50</b>

6. Zanieczyszczenia pochodzenia zwierzęcego:

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

7. Ciała obce/drewno, plastik/ - niedopuszczalne

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

9. 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