

Przykładowa specyfikacja - pulpa z marakui

Specyfikacja produktu



Klient

To jest próbka laboratoryjna w stadium rozwoju

Klient: JACKLAND 2 Robert Bażant
Nr klienta: 20797
Nazwa produktu: PA Marakuja z ziarnami pulpa as.
SAP: nr prod. 334177
SAP: nr lab.: 334177

Nr prod. klienta:
Przeznaczenie: (*)

Data utworzenia dokumentu: 09.06.2020

Zastępuje wszystkie poprzednie specyfikacje tego produktu (nr prod.)

(*) Produkt do użycia tylko w prod. końc. o pH poniżej 4,5 - w specjalnych przypadkach (np. twaróg) pH < 4,7

Parametry fizyko-chemiczne/Cechy Mikrobiologiczne

Parametry fizyko-chemiczne				Cechy Mikrobiologiczne	
				Ogólna liczba drobnoustrojów	< 100/g
Refrakcja (20°C, °Brix)	14	+/-3,0		Pleśnie (CFU/g)	Nieob. w 100 g
pH-wart.(20°C)	2,8	+/-0,5		Drożdże (CFU/g)	Nieob. w 100 g
				Enterobacteriaceae	<10CFU/g
				Salmonella	not detectable/25 g
Gęstość wzg. (20°C) kalk.	1,0570	+/-0,015		Detektor metalu	Tak
				Sita zabezp.przed ciał.obcymi	Tak

KOLOR

-typowy dla marakui

SMAK/ZAPACH

-typowy dla marakui. Wolny od obcych zapachów

ASPEKT

-Przecier wolny od zanieczyszczeń i ciał obcych

-Przecier wolny od cząstek większych niż 3mm +/-10%

Składniki:

Owoce/Główne składniki/Płatki zbożowe/itp.	%	Składniki	E-numer
	100,00	Przecier marakui	
Cukier i rodzaje cukru:		-	
Słodziki:		-	
Stabilizatory:		-	
Aromaty (dot.Rozp. Nr1334/2008/EC):		-	
Regulatory kwasowości:		-	
Barwniki:		-	
Żywność barwiąca:		-	
Konserwanty:		-	
Inne dodatki:			

Wartości odżywcze

Wart. energet. (kJ/100 g)	268
Wart. energet. (kcal/100 g)	63
Tłuszcze (g/100 g)	0,4
w tym nasycone (g/100 g)	< 0,01
Węglowodany (g/100 g)	9,5

334177

Pobrano ze strony: pulpyowocowe.pl

Przykładowa specyfikacja - pulpa z marakui

w tym cukry (g/100 g)	9,5
Błonnik (g/100 g)	1,5
Białka (g/100 g)	2,4
Sól (g/100g)	< 0,001

Dane dodatkowe zgodnie z Rozporządzeniem Nr 1169/2011

Wartości odżywcze kalkulowane na podstawie „Souchi Fachman Kraut” lub specyfikacji surowców.

Zawartość soli określona na podstawie naturalnie występującego sodu w surowcach.

GMO Deklaracja

Zgodnie z rozporządzeniami UE 1829/2003 i 1830/2003 (prod.ekolog.: rozporządzenie UE 834/2007) dot. oznaczania, rejestracji i monitoringu żywności modyfikowanej genetycznie, oznaczanie produktów spożywczych nie jest konieczne.

Przepisy prawa żywnościowego

Produkt zgodny z przepisami prawa żywnościowego Unii Europejskiej, jak również zgodnie z polskim ustawodawstwem.

1 Deklaracja alergenów zgodnie z Rozporządzeniem EU 1169/2011

Opis	Obecne	Jeśli tak, nazwa składnika
Zboża zawierające gluten, tj: pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne	Nie	
Skorupiaki i produkty pochodne	Nie	
Jaja i produkty pochodne	Nie	
Ryby i produkty pochodne	Nie	
Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne	Nie	
Soja i produkty pochodne	Nie	
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	Nie	
Orzechy, tj: migdały (<i>Amygdalus communis</i> L.), orzechy laskowe (<i>Corylus avellana</i>), orzechy włoskie (<i>Juglans regia</i>), orzechy nerkowca (<i>Anacardium occidentale</i>), orzeszki pekan (<i>Carya illinoensis</i>), orzechy brazylijskie (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacje/orzechy pistacjowe (<i>Pistacia vera</i>), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), a także produkty pochodne	Nie	
Seler i produkty pochodne	Nie	
Gorczyca i produkty pochodne	Nie	
Nasiona sezamu i produkty pochodne	Nie	
Dwutlenek siarki i siarczyny (w stęż. $\geq 10\text{mg SO}_2/\text{kg}$)	Nie	
Łubin i produkty pochodne	Nie	
Mięczaki i produkty pochodne	Nie	

Shelf life/Storage/Packaging

Okres ważności (w dniach):	90	temp. skład od 5°C do 10°C opkowanie oryg. zaplombowane, unikanie nasłonecznienia
Magazyn:	czysty/suchy/temp. wg inf. dot. okresu ważności	
Opakowanie:	20L, aseptic bags	
Waga:	20kg +/-0,3kg	

*Patrz podręcznik użytkow. kontenerów pod ciśn. w zakresie obsługi kontenerów wielokr. użycia pakowanych pod ciśn.

Dopuszczalne poziomy zanieczyszczeń, metali ciężkich, mikotoksyn i pozostałości pestycydów są przestrzegane zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1881/2006 i rozporządzeniem (WE) 396/2005 z późniejszymi zmianami. Ten produkt (oraz jego składniki) nie został poddany procesowi jonizacji oraz działania tlenu etylu.

Szczegóły podlegają wahaniom naturalnym i związanym z produkcją.

Niniejszy dokument został utworzony elektronicznie i jest ważny bez podpisu.

AGRANA FRUIT POLSKA Sp. z o.o.