



## SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA WYROBU GOTOWEGO

### Liofilizowana Malina 95% KON (*Rubus idaeus*)

1. Charakterystyka produktu:	Opis:
Barwa	Barwa produktu różowa do ciemnoczerwonej w zależności od surowca.
Zapach i smak	Smak i zapach charakterystyczny dla świeżej maliny, bez obcych zapachów i posmaków.
Konsystencja	Twarda, krucha, nie zlepiająca się przy nacisku.
Surowiec	Malina głęboko mrożona KON - 100%.
Kraj pochodzenia surowca	POLSKA
Opis produktu	Produkt otrzymany z mrożonej maliny, poprzez proces liofilizacji.
Inne	1. Produkt niemodyfikowany genetycznie. 2. Do produkcji NIE UŻYTO MIKROFAL.

2. Cechy fizykochemiczne:	Wartość
Wilgotność	Poniżej 5%
Zawartość owoców całych	Min 95%
Zawartość owoców pokruszonych - w tym zawartość proszku	Max 5%
Zawartość zanieczyszczeń mineralnych	Max 0,1%
Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego	Max 0,5%
Zawartość owoców lekko przypalonych	Max 0,5%
Zawartość owoców ze zmianami chorobowymi	Max 0,7%
Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia zwierzęcego	Niedopuszczalna
Zawartość metali ciężkich i pozostałości pestycydów	Zgodnie z obowiązującymi przepisami Unii Europejskiej. *Badania zostały przeprowadzone na nieprzetworzonym surowcu.
Alergeny	Produkt nie zawiera żadnych alergenów zgodnie z Rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011 z późniejszymi zmianami. Nie ma też możliwości zanieczyszczenia krzyżowego alergenami.

3. Mikrobiologia	Limit	Metoda pomiarowa*
Ogólna liczba drobnoustrojów (w 1 g)	100 000 jtk	PN-EN ISO 4833:2004
Pleśnie (w 1 g)	10 000 jtk	PN-ISO 21527-2:2009
Drożdże (w 1 g)	10 000 jtk	PN-ISO 21527-2:2009
Bakterie z grupy coli (w 1 g)	10 jtk	PN-ISO 4832:2007
Escherichia coli (w 1 g)	<10 jtk	PN-ISO 16649-2:2004
Staphylococcus aureus (w 1 g)	<10 jtk	PN-EN ISO 6888-1:2001+A1:2004
Salmonella (w 25 g)	Nieobecne	PN-EN ISO 6579-1:2017-04
Listeria Monocytogenes (w 25 g)	Nieobecne	PN-EN ISO 11290-2 2017-07

Przedstawione wartości są wynikami badań przeprowadzonych na nieprzetworzonym surowcu.

\*Metody pomiarowe przedstawione w tabeli i z późniejszymi zmianami.

4. Wartości odżywcze (w 100 g produktu)*	
Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1252/ 300
Białko (g)	8,6
Tłuszcze (g)	2,0
Kwasy tłuszczowe nasycone (g)	<0,1
Węglowodany (g)	40,0
Cukry proste (g)	29,0
Błonnik (g)	44,0
Sól (g)	0,02

\*Wszystkie podane wartości są średnie, oparte na dostępnych danych literaturowych.

5. Przechowywanie i transport	
Warunki przechowywania i transportu	Magazyn suchy, czysty, bez obcych zapachów, temperatura < 25°C, wilgotność < 65%.
Okres trwałości	Termin przydatności do spożycia wynosi 24 miesiące od daty produkcji w oryginalnym opakowaniu.

6. Opakowanie produktu	
Opakowanie zewnętrzne	Karton tekturowy (czysty, suchy, zabezpieczający wyrób przed uszkodzeniem).
Oznakowanie	Etykieta znajdująca się na kartonie zawierająca informację o: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto produktu, numer partii, warunki przechowywania, termin przydatności do spożycia, sposób przechowywania.
Sposób zamykania kartonu	Taśma klejąca
Opakowanie wewnętrzne	Worek z folii aluminiowej dopuszczony do kontaktu z żywnością.

7. Inne	
Posiadane certyfikaty	FSSC 22000:2018
Proces produkcji	Produkt został wyprodukowany zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP).
Przeznaczenie produktu	Produkt ogólnego zastosowania w przemyśle spożywczym. Do spożycia przez konsumentów bez przeciwwskazań zdrowotnych w spożywaniu wyżej wymienionego produktu.
Alternatywne zastosowanie produktu	W przemyśle farmaceutycznym, zielarskim i kosmetycznym oraz jako składnik pokarmów/karm dla zwierząt.
Zanieczyszczenia	Dopuszczalne poziomy zanieczyszczeń metalami ciężkimi i mykotoksynami są zgodne z rozporządzeniem WE 1881/2006 z 19.12.2006r. z późniejszymi zmianami.
Deklaracja non- GMO	Produkt jest wolny od modyfikacji genetycznych i nie wymaga znakowania zgodnie z Rozporządzeniem WE 1829/2003 i 1830/2003 z późniejszymi zmianami. Używane do produkcji rolnej odmiany roślin są zarejestrowane w Polsce i nie są odmianami transgenicznymi.
Dodatki do żywności	Produkt nie zawiera substancji dodatkowych.
<b>Mikrofałe</b>	<b>Podczas procesu suszenia liofilizacyjnego nie były stosowane mikrofałe.</b>

**UWAGA:**

Produkty liofilizowane są wysoce higroskopijne. Po otwarciu opakowania z liofilizatem, w celu dalszego przechowywania pozostałego w opakowaniu produktu należy takie opakowanie szczelnie zamknąć, chroniąc przed dostępem powietrza i wilgoci.