

Specyfikacja Wyrobu Gotowego-Opis produktu
GALARETKA O SMAKU MALINOWYM

1..	Nazwa produktu	Galaretka o smaku malinowym
2..	Opis produktu	- produkt sypki, drobnokrystaliczny, bez zbryleń, barwy czerwonej, charakterystycznym malinowym smaku i zapachu
3..	Składniki	- cukier, żelatyna wieprzowa, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, aromat-status naturalny(tak,nie)-nie wg WE 1334/2008, barwnik: czerwien koszenilowa (Pąs 4R)
4..	Materiał opakowaniowy	- opakowania a' 1kg, 5 kg wykonane z folii duplex lub triplex
5..	Cechy organoleptyczne	- barwa - typowa, smak – typowy, zapach-typowy, konsystencja-właściwa
6..	Cechy fizyko-chemiczne	- nie stwierdzono zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników lub ich pozostałości, zanieczyszczeń ferromagnetycznych
7..	Okres przydatności do spożycia	- 14 miesięcy od daty produkcji
8..	Warunki przechowywania	- przechowywać w suchym i chłodnym miejscu
9..	Transport i dystrybucja	Transport samochodowy. Produkt powinien być przewożony czystym środkiem transportu, w dobrym stanie technicznym, wolnym od ciał obcych, bez obcych zapachów.
10..	Oznakowanie	- etykieta firmowa oznakowana: nazwa środka spożywczego, wykaz składników, ilość netto, najlepiej spożyć przed, warunki przechowywania, nazwa i adres firmy, logo, instrukcja użycia, numer partii produkcyjnej, informacja o alergenach.
11..	Docelowa grupa konsumentów	- odbiorcy krajowi, przeznaczony dla wszystkich konsumentów
12..	Wykluczona grupa konsumentów	Z wyjątkiem diabetyków i alergików.
13..	Sposób użycia/przygotowania	- 1 kg rozpuścić w 5 litrach przegotowanej gorącej wodzie, wymieszać do całkowitego rozpuszczenia(nie gotować). Pozostawić w chłodnym miejscu do stężenia. W czasie upałów użyj mniej wody.
14..	Akty prawne/normy	Aktualnie obowiązujące przepisy prawa krajowego i prawa unijnego.

Na terenie zakładu produkcyjnego wykorzystywane są: mąka pszenna zawierająca gluten. Zgodnie z deklaracją producentów składniki użyte do produkcji galaretki nie są modyfikowane genetycznie.