



**Specyfikacja Wyrobu Gotowego-Opis produktu  
GALARETKA O SMAKU MALINOWYM**

1..	<b>Nazwa produktu</b>	<b>Galaretka o smaku malinowym</b>
2..	<b>Opis produktu</b>	- produkt sypki, drobnokrystaliczny, bez zbryleń, barwy czerwonej, charakterystycznym malinowym smaku i zapachu
3..	<b>Składniki</b>	- cukier, żelatyna wieprzowa, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, aromat-status naturalny(tak,nie)-nie wg WE 1334/2008, barwnik: czerwień koszenilowa (Paś 4R)
4..	<b>Materiał opakowaniowy</b>	- opakowania a' 1kg, 5 kg wykonane z folii duplex lub triplex
5..	<b>Cechy organoleptyczne</b>	- barwa - typowa, smak – typowy, zapach-typowy, konsystencja-właściwa
6..	<b>Cechy fizyko-chemiczne</b>	- nie stwierdzono zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników lub ich pozostałości, zanieczyszczeń ferromagnetycznych
7..	<b>Okres przydatności do spożycia</b>	- 14 miesięcy od daty produkcji
8..	<b>Warunki przechowywania</b>	- przechowywać w suchym i chłodnym miejscu
9..	<b>Transport i dystrybucja</b>	Transport samochodowy. Produkt powinien być przewożony czystym środkiem transportu, w dobrym stanie technicznym, wolnym od ciał obcych, bez obcych zapachów.
10..	<b>Oznakowanie</b>	- 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..	<b>Docelowa grupa konsumentów</b>	- odbiorcy krajowi, przeznaczony dla wszystkich konsumentów
12..	<b>Wykluczona grupa konsumentów</b>	Z wyjątkiem diabetyków i alergików.
13..	<b>Sposób użycia/przygotowania</b>	- 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..	<b>Akty prawne/normy</b>	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.