|  |  |
| --- | --- |
| Produkt /Product | Truskawka liofilizowana plastry /Freeze-dried strawberry slices(łac. *Fragaria × ananasa)* |
| Frakcja /Fraction | Plastry /slices |
| Pochodzenie /Origin | Egipt, inne/Egypt, other |
| Produkt ekologiczny /Organic | Nie /No |
| Opis produktu /Description of the product  | Produkt liofilizowany. Liofilizacja jest to proces, który polega na usunięciu wody z zamrożonego surowca poprzez sublimację lodu, tj. przejście wody ze stanu stałego bezpośrednio w stan pary z pominięciem stanu ciekłego/Freeze-dried product. Freeze-drying consist of removing water from frozen raw-material by ice sublimation, water goes from solid state directly to steam state skipping liquid phase.  |

|  |
| --- |
| ***Wymagania ogólne /General requirements*** |
| Produkt jest:* wytworzony z mrożonych, czystych, zdrowych, dojrzałych, niesfermentowanych, wolnych od pleśni owoców,
* wytworzony z określonego owocu i niezawierający substancji dodatkowych, barwników, cukrów oraz konserwantów,
* wolny od alergenów i pozostałości alergenów,
* wolny od GMO i nieutrwalany promieniowaniem jonizującym,
* sprawdzony przy użyciu detektora metali lub detektora rentgenowskiego,
* wolny od nanotechnologii.

Proces jest zgodny z wymaganiami GMP oraz HACCP i zapewnia identyfikowalność produktu. The product is: • prepared from frozen, clean, sound, ripe, stemmed and unfermented fruits, free from moulds,• made from the named fruit and contains no additives, colourings, sugars and preservatives, • free from allergens and allergens remains,• GMO free and not treated with radiation,• metal detector or X-ray detector checked,• free from nanotechnology.The production process includes effective GMP and HACCP practices and assures product traceability.

|  |
| --- |
| **Właściwości organoleptyczne /Organoleptical characteristics** |
| **Barwa/Colour** | Typowa dla truskawek; jasnoczerwona do ciemnoczerwonej w zależności od użytego surowca, dopuszczalny odcień kremowo-żółty/Typical for strawberries; light red to dark red depending on used raw material, acceptable cream-yellow shade |
| **Zapach i smak /Taste and smell** | Typowy dla liofilizowanych truskawek, bez obcych smaków i zapachów/Typical for freeze-dried strawberries without foreign taste or smell |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Parametr jakościowy /Quality parameter | Min. Wartość /Min. value | Max. Wartość /Max. value |
| Zawartość wody /Content of water [%] | **-** | 5,00 |
| Zanieczyszczenia pochodzenia organicznego /organic contamination [%] | **-** | 0,10 |
| Zawartość przypalonych owoców/content of burned fruits [%] | **-** | 3,00 |
| Zawartość zlepieńców trwałych /content of permanent agglomerates [%] | **-** | 5,00 |
| Zawartość frakcji poniżej 1mm [%]/Content of fractions below 1mm [%]  | - | 7,0 |

|  |
| --- |
| **Wartość odżywcza w 100 g /Nutritional value in 100g** |
| **Wartość energetyczna /energetic value** | kcal /kJ  | 328 / 1378 |
| **Białko /Protein** | g/100 g | 7,20 |
| **Węglowodany /carbohydrates****w tym cukry /of which: sugars** | g/100 g | 56,0014,00 |
| **Tłuszcze /Fat****w tym nasycone kwasy tłuszczowe** **/of which saturated fatty acids** | g/100 g | 4,100,20 |
| **Błonnik /Fibre** | g/100 g | 19,00 |
| **NaCl**  | g/100g | 0,03 |

 |

|  |
| --- |
| Parametry mikrobiologiczne /Microbiological characteristics |
| Ogólna liczba drobnoustrojów /Total plate count | jtk/1g [cfu/g] | Max. 5 x 104 |
| Drożdże /Yeast | jtk/g [cfu/g] | Max. 3 x 103 |
| Pleśnie /Mould | jtk/g [cfu/g] | Max. 3 x 103 |
| *Staphylococcus aureus* | jtk/g [cfu/g] | Max 102 |
| *Salmonella* | jtk /25 g [cfu/25g] | Nieobecne /absent |
| *E.coli*  | jtk/0,1 g [cfu/0,1 g] | Max 10 |

**Zawartość metali ciężkich /The content of heavy metals**
Zgodnie z obecnym prawodawstwem UE./ According to present EU Legislation.

**Zawartość pestycydów /The content of pesticides**
Zgodnie z obecnym prawodawstwem WE./ According to present EC Legislation

**Informacje alergiczne /allergic informations**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.**  | **Alergen**  | **Obecność w produkcie** **/presence in product**  | **Używany na terenie zakładu /used in a territory of plant**  | **Możliwość zanieczyszczenia krzyżowego /possibility of cross-contamination**  |
| 1  | Zboża zawierające gluten /Cereals containing gluten  | Nie /No  | Nie /No  | Nie /No  |
| 2  | Skorupiaki i produkty pochodne /Crustaceans and derived products  | Nie /No  | Nie /No  | Nie /No  |
| 3  | Jaja i produkty pochodne /Eggs and derived products  | Nie /No  | Nie /No  | Nie /No  |
| 4  | Ryby i produkty pochodne /Fish and derived products  | Nie /No  | Nie /No  | Nie /No  |
| 5  | Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne; /Peanuts and derived products  | Nie /No  | Nie /No  | Nie /No  |
| 6  | Soja i produkty pochodne /Soya and derived products  | Nie /No  | Nie /No  | Nie /No  |
| 7  | Mleko i produkty pochodne /Milk and derived products  | Nie /No  | Nie /No  | Nie /No  |
| 8  | Orzechy /Nuts  | Nie /No  | Nie /No  | Nie /No  |
| 9  | Seler i produkty pochodne /Celery and derived products  | Nie /No  | Nie /No  | Nie /No  |
| 10  | Gorczyca i produkty pochodne /Mustard and derived products  | Nie /No  | Nie /No  | Nie /No  |
| 11  | Nasiona sezamu i produkty pochodne /Sesame seeds and derived products  | Nie /No  | Nie /No  | Nie /No  |
| 12  | Dwutlenek siarki i siarczyny /Sulphur dioxide and sulphites  | Nie /No  | Nie /No  | Nie /No  |
| 13  | Łubin i produkty pochodne /Lupin and derived products  | Nie /No  | Nie /No  | Nie /No  |
| 14  | Mięczaki i produkty pochodne /Molluscs and derived products  | Nie /No  | Nie /No  | Nie /No  |

**Okres trwałości i warunki przechowywania /Shelf life and storage**

* 18 miesięcy od daty produkcji w oryginalnym opakowaniu, czystym i nieuszkodzonym.

/18 months from production date in original packaging, clean and undamaged.

* Przechowywać szczelnie zamknięte, w czystych, suchych i ciemnych pomieszczeniach, w temperaturze pokojowej do 25°C i wilgotności do 75%, bez obcych zapachów i szkodników.

/Storage tightly closed in clean, dry and dark place, in room temperature up to 25°C and humidity max. 75% without foreign smell or pests.

**Wymagane warunki transportu/ Required transport conditions**

Środek transportu musi być: zakryty, czysty, suchy, bez obcych, intensywnych zapachów oraz bez obecności szkodników, a także przeznaczony do przewożenia produktów spożywczych.

/Transport facility has to be covered, clean, dry, free from foreign smell or pests, allowed to transit food.

**Pakowanie /Packaging**

**Stosuje się dwa rodzaje opakowań:**

* **Opakowanie bezpośrednie**: worek polietylenowy w kolorze niebieskim, czysty i szczelnie zamknięty

/Direct packaging: Blue polyethylene bag, clean and tightly closed.

* **Opakowanie pośrednie**: Karton szary,czysty, szczelnie zamknięty, oznakowany zewnętrzną etykietą.

/Secondary packaging – gray cardboard box, clean, tightly closed, marked by outer label.

**Oznakowanie produktu** **/Labelling**

Na opakowaniu bezpośrednim produktu znajdują się informacje takie jak: nazwa produktu, masa netto, nazwa i adres producenta, data minimalnej trwałości, numer partii, warunki przechowywania, kraj pochodzenia

/On direct packaging there are following information: name of the product, net weight, name and address of producer, the date of minimum durability, batch number, conditions of storage, country of origin.

**Przeznaczenie konsumenckie /Consumers' use of the product**

Produkt do ogólnego użytku, przeznaczony do bezpośredniej konsumpcji po wcześniejszym uwodnieniu lub jako dodatek do produkcji ciast, galaretek, deserów, produktów mlecznych (jogurty, desery mleczne, lody), musli, herbaty i wiele innych.

Wyroby w opakowaniach jednostkowych są przeznaczone do spożycia dla wszystkich grup konsumenckich. Nie zidentyfikowano grupy konsumentów szczególnie wrażliwych.

/Product of general use, intended for consumption after previous irrigating or as semi-manufactured ingredient for production of cakes, jellies, deserts, dairy products (yoghurt, milk desserts, ice creams), muesli, tea and many others.

Unit packaged products are intended for consumption for all consumer groups. There are no particularly sensitive groups of consumers identified.

