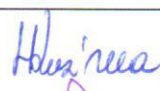
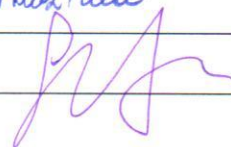


HORTINO ZPOW Leżajsk Sp. z o.o.	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA QUALITY SPECIFICATION	Nr specyfikacji Specification No. SJ/NT/WA/05
	KALAFIOR RÓŻYCZKI ZAMROŻONE FROZEN CAULIFLOWER FLORETS	Wydanie nr 1 Issue No 1
	Obowiązuje od / Valid from: 02.10.2019	Egz. Nr / Copy No.

	Stanowisko / Position	Podpis / Signature	Data / Date
Opracował/ Prepared by:	Technolog <i>Technologist</i> Renata Kida		01.10.2019
Akceptował/ Accepted by:	Kierownik Działu Technologii i Zapewnienia Jakości <i>Head of the Technology and Quality Department</i> Halina Kuźma		01.10.2019
Zatwierdził/ Confirmed by:	Wicerezes Zarządu <i>Vicechairman of the Board</i> Marcin Sztorc		01.10.2019

1. PRZEDMIOT SPECYFIKACJI / SUBJECT OF SPECIFICATION

- Surowce/składniki / Raw materials/ingredients:**
 Kalafior - surowcem do produkcji są kalafiory dostarczone do zakładu w postaci świeżych i zdrowych różyczek.
Cauliflowers – the raw materials used in the production are cauliflowers delivered to the plant in the form of fresh and healthy florets.
 Pochodzenie – Polska.
Origin – Poland.
- Sposób przetwarzania / Processing:**
 Kalafior – po ocenie jakościowej i przyjęciu poddawane są myciu, blanszowaniu, chłodzeniu, zamrożeniu metodą IQF, kalibrowaniu. Następnie ma miejsce inspekcja jakościowa, pakowanie, detekcja metali, przekazanie do komór chłodniczych i składowanie w temp. -21,1°C i niższej.
Cauliflowers – after the qualitative assessment and acceptance they undergo washing, blanching, cooling, freezing using the IQF method, calibration. Then, the qualitative inspection, packing, metal detection, transfer to the cold storage warehouse and storage in the temperature of -21.1°C and lower are performed.
- Przeznaczenie konsumenckie / Consumer Application:**
 Produkt do spożycia po obróbce termicznej, przeznaczony dla ogółu konsumentów.
Product for consumption after heat treatment, intended for the human consumption.

2. WYMAGANIA JAKOŚCIOWE / QUALITY REQUIREMENTS

2.1. WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE / ORGANOLEPTIC REQUIREMENTS:

TOLERANCJE JAKOŚCIOWE (WIELKOŚĆ PRÓBY 1000 g) / QUALITY TOLERANCES (SAMPLE SIZE 1000 g):

Wygląd <i>Appearance</i>	Różyczki zwarte, bez przerastających listków, nie wykruszone, bez uszkodzeń mechanicznych, kalibrowane lub nie, zdrowe, czyste, sypkie, nie oblodzone, bez zlepieńców trwałych; oszronienie nie stanowi wady. W wyrobie <25mm mogą występować drobne części różyczek kalafiora oraz luźne głąbiki o różnej wielkości. <i>Tight florets, without overgrown leaves, not crumbled, not mechanically damaged, calibrated or not, healthy, clean, loose, not covered with ice, without permanent conglomerates; frost is not a defect. In the product of <25mm there may be some small segments of cauliflower florets and loose scapes of different sizes.</i>
Zapach / Aroma	Typowy, bez zapachów obcych / <i>Typical, without any foreign smells.</i>
Smak / Taste	Typowy, bez obcych posmaków / <i>Typical, without any foreign tastes.</i>
Barwa <i>Colour</i>	Różyczki o barwie białej do kremowożółtawej z głąbikami o barwie białej do seledynowej. <i>Florets of white to creamy-yellowish colour with the scapes of white to celadon colour.</i>
Konsystencja <i>Consistency</i>	Twarda w stanie zamrożonym / <i>Hard and frozen.</i>

HORTINO ZPOW Leżajsk Sp. z o.o.	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA QUALITY SPECIFICATION	Nr specyfikacji Specification No. SJ/NT/WA/05
	KALAFIOR RÓŻYCZKI ZAMROŻONE FROZEN CAULIFLOWER FLORETS	Wydanie nr 1 Issue No 1
	Obowiązuje od / Valid from: 02.10.2019	Egz. Nr / Copy No.

Parametry jakościowe / Quality parameters	Tolerancje / Tolerances		
Zawartość różyczek (%m/m), nie więcej niż: The content of florets (%m/m), not more than:	Grupa A / Group A	Grupa B / Group B	Grupa C / Group C
zlepienie trwałe / permanent conglomerates	4	4	10
rozluźnionych / loose	10	10	20
uszkodzonych mechanicznie mechanically damaged	10	15	20
z oparzeliną mrozową / with the freezer burn	6	10	30
z głąbikami dłuższymi niż 20mm / with the scapes longer than 20mm	10	15	nie określa się / not to be determined
o barwie lekko żółtej / slightly yellow	15	15	nie określa się / not to be determined
z innymi wadami barwy / with other colour defects	7	10	15
z łodyżkami i głąbikami o barwie seledynowej / with the stems and scapes of celadon colour	15	20	nie określa się / not to be determined
pokruszone / crumbled	5*	5*	10*
o niewłaściwej wielkości, poza granicą górną lub dolną grupy wielkości of the wrong size, not within the upper and lower size range - grupa wielkości <25mm i >15-40mm size range <25mm and >15-40mm - grupa wielkości >35mm size range >35mm		10** 20**	
uszkodzone przez choroby lub szkodniki / damaged by diseases or pests - grupa wielkości <25mm/ size range of <25mm - grupa wielkości >15-40mm, niekalibrowany size range of >15-40mm, non-calibrated - grupa wielkości >35mm size range >35mm		8 szt./ pcs/1000g 6 szt./ pcs/1000g 4 szt./ pcs/1000g	
głąbiki luzem / loose scapes	5*		10*
zielone luźne listki i inne nieszkodliwe zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego green loose leaves and other harmless impurities of plant origin - grupa wielkości <25mm size range of <25mm - grupa wielkości >15-40mm, >35mm i niekalibrowany / size range of >15-40mm, >35mm and non-calibrated		7 szt./ pcs/1000g 3 szt./ pcs/1000g	
zanieczyszczenia mineralne / mineral impurities		0,03	
aktywność enzymatyczna / enzymatic activity	test na obecność peroksydazy ujemny / test for the presence of peroxidase negative		

*-nie określa się dla kalafiorów <25mm / not to be determined for cauliflower <25mm

** nie określa się dla kalafiorów niekalibrowanych / not to be determined for cauliflower non calibrated

Definicje / Definitions:

- zlepienie trwałe / permanent conglomerates** - dwie lub więcej różyczek mocno przymarznione do siebie / two or more florets strongly frozen to each other
- różyczki rozluźnione / loose florets** - różyczki o luźnej strukturze kwiatostanu / florets with a loose structure of the inflorescence
- różyczki uszkodzone mechanicznie / mechanically damaged florets** - różyczki z ubytkiem kwiatostanu >1/4 powierzchni, źle wpływającym na ich ogólny wygląd / florets with the inflorescence shortage >1/4 of the surface, having a negative impact on their overall appearance

HORTINO ZPOW Leżajsk Sp. z o.o.	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA QUALITY SPECIFICATION	Nr specyfikacji Specification No. SJ/NT/WA/05
	KALAFIOR RÓŻYCZKI ZAMROŻONE FROZEN CAULIFLOWER FLORETS	Wydanie nr 1 Issue No 1
	Obowiązuje od / Valid from: 02.10.2019	Egz. Nr / Copy No.

- **różyczki z oparzeliną mrozową / florets with the freezer burn** - różyczki na powierzchni których występuje powierzchniowe rozjaśnienie i wysuszenie / florets which have some surface brightness and dryness on the surface
- **różyczki pokruszone / crumbled florets** - drobne części o rozmiarze do 10mm / small parts with the size up to 10mm
- **Wielkość różyczek / The size of the florets**- określana przez możliwość przejścia/ przesunięcia różyczki przez oczko kalibrownika o określonych wymiarach / defined as the possibility of passing / moving the florets through the mesh of the calibrator with specific dimensions

2.2. WYMAGANIA FIZYKOCHEMICZNE / PHYSICOCHEMICAL REQUIREMENTS

2.2.1. Cechy fizyczne / Physical characteristics

Wielkość różyczek: <25mm, >15-40mm, >35mm, niekalibrowane lub o innej wielkości uzgodnionej z odbiorcą.
Floret sizes: <25mm, >15-40mm, >35mm, non-calibrated or of different size agreed with the recipient.

2.2.2. Cechy chemiczne / Chemical characteristics

- Pestycydy / Pesticides**
Pozostałość pestycydów – zgodnie z Rozporządzeniem WE wraz ze zmianami w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni
Pesticide residue – according to the EC Regulation as ammended regarding maximum residue levels of pesticides in food and feed from plant and animal origin and on their surface
- Metale szkodliwe dla zdrowia / Metals harmful to health**
Najwyższy dopuszczalny poziom: ołów- 0,3 mg/kg, kadm- 0,2 mg/kg, rtęć- 0,01 mg/kg
Highest permissible level: lead - 0.3 mg/kg, cadmium – 0.2 mg/kg, mercury - 0.01 mg/kg
- Azotany / Nitrates**
Nie więcej niż 200 mg/kg
Not more than 200 mg/kg

2.3. WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE / MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS

Cechy mikrobiologiczne/ Microbiological characteristics	n	c	Limity/ Limits	
			m	M
• <i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Nieobecne w 25 g* <i>Absent in 25 g</i>	
			100 jtk / cfu /g**	100 jtk / cfu /g**
• <i>Escherichia coli</i>	5	2	100 jtk / cfu /g	1000 jtk / cfu /g
• <i>Salmonella</i>	5	0	Nieobecne w 25 g <i>Absent in 25 g</i>	

n – liczba próbek badanych w partii / number of samples tested in the batch

c – liczba próbek z partii dających wynik między m i M/number of samples from the batch giving a result between m and M

m – wartość równa lub poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadowalające / value equal to or below which all results are considered satisfactory

M – akceptowana wartość progowa powyżej której wyniki uznawane są za dyskwalifikujące / accepted threshold value above which results are considered disqualifying

* produkt u producenta w magazynie / product in producer's stock

** produkt wprowadzony do obrotu, w ciągu okresu przydatności do spożycia / product placed on the market during the shelf-life period

3. WARUNKI PRZECHOWYWANIA I OKRES TRWAŁOŚCI / STORAGE CONDITIONS AND SHELF LIFE

Przechowywanie: w temperaturze/ Storage: at temperature - 6°C – 1 tydzień/ 1 week

- 12°C – 1 miesiąc/ 1 month

- 18°C i niższej/ and lower – 24 miesiące/ 24 months

Produkt głęboko mrożony. Po rozmrożeniu nie zamrażać ponownie.

Deep frozen product. After thawing, do not refreeze.

HORTINO ZPOW Leżajsk Sp. z o.o.	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA QUALITY SPECIFICATION	Nr specyfikacji Specification No. SJ/NT/WA/05
	KALAFIOR RÓŻYCZKI ZAMROŻONE FROZEN CAULIFLOWER FLORETS	Wydanie nr 1 Issue No 1
	Obowiązuje od / Valid from: 02.10.2019	Egz. Nr / Copy No.

4. WARUNKI TRANSPORTU I DYSTRYBUCJI / CONDITIONS OF TRANSPORT AND DISTRIBUTION

Specjalistyczne środki transportu – chłodnie, wyposażone w urządzenia zapewniające utrzymanie temperatury -18°C i niższej. Należy zachować zasadę „łańcucha chłodniczego” od producenta do konsumenta.

Temperatura w czasie transportu nie wyższa niż -18°C .

Specialized transport – refrigerated truck, equipped with devices that maintain the temperature -18°C and lower. The "cold chain" principle should be kept from the producer to the consumer.

Temperature during transport not higher than 18°C .

5. DEKLARACJA GMO / GMO DECLARATION

Produkt nie jest genetycznie modyfikowany.

The product is not genetically modified.

6. NAPROMIENIOWANIE / RADIATION

Produkt nie był poddany procesowi radiacji.

The product has not been subjected to radiation.

7. DETEKCJA METALU / METAL DETECTION

Nieobecne zanieczyszczenia: żelazne powyżej Φ 2 mm, nieżelazne powyżej Φ 2,5 mm i ze stali nierdzewnej powyżej Φ 3,4 mm.

Absence of contamination: iron above Φ 2 mm, non-iron above Φ 2.5 mm and stainless steel above Φ 3.4 mm.

8. CIAŁA OBCE / FOREIGN BODIES

Ciała obce niedopuszczalne.

Foreign bodies are not permitted.

9. OPAKOWANIE / PACKAGING

- 9.1. Opakowanie bezpośrednie – torebki z folii PE lub OPP/PE, worki foliowe PE – wkład do pudeł, worki papierowe powlekane polietylenem. Opakowania bezpośrednie wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Direct packaging – PE or OPP/PE foil bags, PE foil bags – box insert, polyethylene coated paper bags.

Immediate packagings made of materials intended for contact with food.

- 9.2. Opakowania zbiorcze – pudła z tektury lub inne wg wymagań odbiorcy

Bulk packaging – boxes made of cardboard or other according to the customer requirements

10. OZNAKOWANIE / LABELING

Oznakowanie zawiera informacje: nazwa wyrobu, nazwa i adres producenta, waga netto, numer partii produkcyjnej, data minimalnej trwałości, warunki przechowywania, alergeny, wartość odżywcza. Dodatkowe informacje po uzgodnieniu z odbiorcą.

The label contains the information: product name, name and address of the manufacturer, net weight, batch number, date of minimum durability, storage conditions, allergens, nutritional value. Additional information after consultation with customer.

11. WARTOŚCI ODŻYWCZE / NUTRITIONAL VALUES

Wartość odżywcza / Nutritional value	w 100g produktu/ in 100g of product:
Wartość energetyczna / Energy value	102 kJ / 24 kcal
Tłuszcz / Fat	0,2 g
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone - of which saturated fatty acids	0,0 g
Węglowodany / Carbohydrates	2,3 g
- w tym cukry - of which sugars	2,1 g
Błonnik / Fibre	2,2 g
Białko / Protein	2,2 g
Sól / Salt	0,05 g

HORTINO ZPOW Leżajsk Sp. z o.o.	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA QUALITY SPECIFICATION	Nr specyfikacji Specification No. SJ/NT/WA/05
	KALAFIOR RÓŻYCZKI ZAMROŻONE FROZEN CAULIFLOWER FLORETS	Wydanie nr 1 <i>Issue No 1</i>
	Obowiązuje od / <i>Valid from:</i> 02.10.2019	Egz. Nr / <i>Copy No.</i>

12. WYMAGANIA PRAWNE / LEGAL REQUIREMENTS

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 oraz 1441/2007 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych z późniejszymi zmianami, Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 ze zmianami ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych, Rozporządzenie Komisji (WE) nr 396/2005 ze zmianami w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni.

Commission Regulation (EC) No. 2073/2005 and 1441/2007 on microbiological criteria for foodstuffs as amended, Commission Regulation (EC) No. 1881/2006 as amended, setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs, Commission Regulation (EC) No. 396/2005 as amended regarding maximum residue levels of pesticides in food and feed of plant and animal origin and on their surface.

13. DEKLARACJA ALERGENÓW / ALLERGEN DECLARATION

Lista alergenów/ <i>List of allergens</i>		
Składniki alergenne <i>Allergenic ingredients</i>	Obecne w produkcie (TAK/NIE) <i>Present in the product</i> (YES / NO)	Obecne w zakładzie (TAK/NIE) <i>Present at the plant</i> (YES / NO)
Zboża zawierające gluten , tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne <i>Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybrid varieties, as well as derived products</i>	NIE/ NO	TAK/ YES ^{1) 2)}
Skorupiaki i produkty pochodne <i>Crustaceans and derived products</i>	NIE/ NO	NIE/ NO
Jaja i produkty pochodne / <i>Eggs and derived products</i>	NIE/ NO	TAK/ YES ¹⁾
Ryby i produkty pochodne / <i>Fish and derived products</i>	NIE/ NO	NIE/ NO
Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne <i>Peanuts (groundnuts) and derived products</i>	NIE/ NO	NIE/ NO
Soja i produkty pochodne / <i>Soya and derived products</i>	NIE/ NO	TAK/ YES ¹⁾
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą) / <i>Milk and derived products (including lactose)</i>	NIE/ NO	TAK/ YES ¹⁾
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> (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacje/orzechy pistacjowe (<i>Pistacia vera</i>), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) Nuts , i.e. almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashew nuts (<i>Anacardium occidentale</i>), pecans (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachios (<i>Pistacia vera</i>), macadamia nuts or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>)	NIE/ NO	NIE/ NO
Seler i produkty pochodne / <i>Celery and derived products</i>	NIE/ NO	TAK/ YES ^{1) 2)}
Gorczyca i produkty pochodne <i>Mustard and derived products</i>	NIE/ NO	TAK/ YES ¹⁾
Nasiona sezamu i produkty pochodne <i>Sesame seeds and derived products</i>	NIE/ NO	NIE/ NO
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO ₂ <i>Sulfur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/liter based on the total SO₂ content</i>	NIE/ NO	TAK/ YES ¹⁾
Łubin i produkty pochodne / <i>Lupins and derived products</i>	NIE/ NO	NIE/ NO
Mięczaki i produkty pochodne <i>Shellfish and derived products</i>	NIE/ NO	NIE/ NO

1) Dotyczy opakowań detalicznych i cateringowych / *Applies to retail and catering packaging*

2) Dotyczy opakowań przemysłowych / *Applies to industrial packaging*