

HORTINO ZPOW Leżajsk Sp. z o.o.	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA QUALITY SPECIFICATION	Nr specyfikacji Specification No. SJ/NT/OW/02
	WIŚNIE BEZ PESTEK ZAMROŻONE FROZEN STONED CHERRIES	Wydanie nr 2 Issue No 2
	Obowiązuje od / Valid from: 01.04.2020	Egz. Nr / Copy No.

	Stanowisko / Position	Podpis / Signature	Data / Date
Opracował/ Prepared by:	Technolog / Technologist Renata Kida	w/z M. Gondel	01.04.2020
Akceptował/ Accepted by:	Zastępca Kierownika Działu Technologii i Zapewnienia Jakości / Vice-head of the Technology and Quality Department Dorota Gumuła		01.04.2020
Zatwierdził/ Confirmed by:	Prezes Zarządu / Chairman of the Board Bogumił Fiksak		01.04.2020

1. PRZEDMIOT SPECYFIKACJI / SUBJECT OF SPECIFICATION

- Surowce/składniki / Raw materials/ingredients:**
 Produkt otrzymany z głęboko zamrożonych wiśni różnych odmian, odszypułkowanych, które w stanie świeżym dostarczone są do zakładu.
 Pochodzenie owoców: Polska i kraje UE.
The product obtained from deep-frozen cherries of different varieties, stalked, which are delivered fresh to the plant.
Origin of the fruit: Poland and EU countries.
- Sposób przetwarzania / Method of processing:**
 Po kontroli odbiorczej dostaw, owoce poddawane są myciu, inspekcji jakościowej, drylowaniu i zamrożeniu metodą IQF. Po zamrożeniu ma miejsce standaryzacja jakościowa, pakowanie wyrobu gotowego, detekcja metali każdego opakowania i przekazanie do składowania w magazynie chłodniczym w temperaturze – 21,1°C i niższej.
After the acceptance inspection of the deliveries, fruit undergoes washing, qualitative inspection, stoning and freezing using the IQF method. After freezing, qualitative standardisation, packing of a finished product, metal detection of each packaging and transferring them to the cold storage warehouse for storage in the temperature of -21.1°C and lower are performed.
- Przeznaczenie konsumenckie / Consumer Application:**
 Przeznaczony dla ogółu ludności. Spożywać po rozmrożeniu lub obróbce termicznej.
Intended for the general public. Consume after defrosting or heat treatment.

2. WYMAGANIA JAKOŚCIOWE / QUALITY REQUIREMENTS

2.1. WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE / ORGANOLEPTIC REQUIREMENTS:

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

Wygląd / Appearance	Owoce wiśni różnych odmian, zdrowe, czyste, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, bez szypulek, praktycznie bez zlepieńców trwałych, zlepieńce nie trwałe i lekkie oblodzenie nie stanowią wady. Uszkodzone mechanicznie i zdeformowane w wyniku usuwania pestek <i>Cherries of different varieties, healthy, clean, sufficiently ripe for consumption, without stalks, practically without any permanent conglomerates, not permanent conglomerates and slight frost is not a defect. Mechanically damaged and deformed as a result of removing the stones</i>
Zapach / Smell	Typowy, bez zapachów obcych / Typical, without any foreign smells
Smak / Taste	Typowy, bez obcych posmaków / Typical, without any foreign tastes
Barwa / Colour	Czerwona do ciemnoczerwonej / Red to dark red
Konsystencja / Consistency	Twarda w stanie zamrożonym, po rozmrożeniu osłabiona, z wyciekami soku <i>Hard and frozen, after thawing soft, with juice leakage</i>

HORTINO ZPOW Leżajsk Sp. z o.o.	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA QUALITY SPECIFICATION	Nr specyfikacji Specification No. SJ/NT/OW/02
	WIŚNIE BEZ PESTEK ZAMROŻONE FROZEN STONED CHERRIES	Wydanie nr 2 Issue No 2
	Obowiązuje od / Valid from: 01.04.2020	Egz. Nr / Copy No.

Parametry jakościowe / Quality parameters		Tolerancje / Tolerances		
	Zawartość owoców (%m/m), nie więcej niż: Content of fruit (%m/m), not more than:	Grupa A Group A	Grupa B Group B	Grupa C Group C
1.	niedojrzałych / unripe	2	5	25
2.	przejrzałych / overripe	3	10	nie określa się not to be determined
3.	uszkodzonych mechanicznie / mechanically damaged	3	20	nie określa się not to be determined
4.	zlepieńców trwałych permanent conglomerates	5	10	20
5.	z plamami / with spots	5	15	25
6.	w tym z moniliozą / including those with monilia	1	3	5
7.	zepsutych / rotten	0,1	0,1	5 szt./pcs/1kg
8.	zawartość pestek lub wiśni z pestkami content of stones or cherries with stones	1 szt./pcs/10kg	1 szt./pcs/1kg	5 szt./pcs/1kg
9.	zanieczyszczenia mineralne (gleba, piasek) mineral impurities (soil, sand)	0,03		
10.	zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego impurities of plant origin	0,03	3 szt./pcs/1kg	3 szt./pcs/1kg

Definicje / Definitions:

- **niedojrzałe / unripe** - owoce, które mają barwę jaśniejszą od typowej dla danej odmiany / fruit which is of a brighter colour than a colour typical of a given variety
- **przejrzałe / overripe** - owoce, których skórka i miąższ mają barwę ciemniejszą dla danej odmiany i z wyraźnie osłabioną konsystencją po rozmrożeniu / fruit which has peel and flesh of a darker colour for a given variety and with visibly soft consistency after thawing
- **uszkodzone mechanicznie / mechanically damaged** - fragmenty owoców lub owoce z ubytkiem miąższu powyżej ¼ objętości / parts of fruit or fruit with flesh shortage more than ¼ of the volume
- **zlepienie trwale / permanent conglomerates** - dwa lub więcej owoców całych lub ich części, trwale przymarznione do siebie nie rozpadające się pod naciskiem palca / two or more whole pieces of fruit or their parts, permanently frozen to each other, not splitting under the pressure of a finger
- **z plamami / with spots** - owoce z plamami o powierzchni większej niż 1/8 owocu / fruit with the spots of the surface greater than 1/8 of the fruit
- **zepsute / rotten** - wiśnie zapleśniałe, zafermentowane lub z objawami gnicia / cherries: mouldy, fermented or affected by decay

2.2. WYMAGANIA FIZYKOCHEMICZNE / PHYSICOCHEMICAL REQUIREMENTS

2.2.1. Cechy fizyczne / Physical characteristics

Owoce pozbawione pestek / Stoned fruit.

2.1.1. Cechy chemiczne / Chemical characteristics

a) 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 amended regarding maximum residue levels of pesticides in food and feed from plant and animal origin and on their surface

b) Metale szkodliwe dla zdrowia / Metals harmful to health

Najwyższy dopuszczalny poziom: ołów- 0,1 mg/kg, kadm- 0,05 mg/kg, rtęć- 0,01 mg/kg
Highest permissible level: lead - 0.1 mg/kg, cadmium - 0.05 mg/kg, mercury - 0.01 mg/kg

HORTINO ZPOW Leżajsk Sp. z o.o.	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA QUALITY SPECIFICATION	Nr specyfikacji Specification No. SJ/NT/OW/02
	WIŚNIE BEZ PESTEK ZAMROŻONE FROZEN STONED CHERRIES	Wydanie nr 2 Issue No 2
	Obowiązuje od / Valid from: 01.04.2020	Egz. Nr / Copy No.

2.2. WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE / MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS

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

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 lots 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.

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 means of transport – cold stores, 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-ferrous 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.

HORTINO ZPOW Leżajsk Sp. z o.o.	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA QUALITY SPECIFICATION	Nr specyfikacji Specification No. SJ/NT/OW/02
	WIŚNIE BEZ PESTEK ZAMROŻONE FROZEN STONED CHERRIES	Wydanie nr 2 Issue No 2
	Obowiązuje od / Valid from: 01.04.2020	Egz. Nr / Copy No.

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	206 kJ / 49 kcal
Tłuszcz / Fat	0,4 g
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone - of which saturated fatty acids	0,0 g
Węglowodany / Carbohydrates	9,9 g
- w tym cukry - of which sugars	8,9 g
Błonnik / Fibre	1,0 g
Białko / Protein	0,9 g
Sól / Salt	0,0 g

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.

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 oraz nr 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością z późniejszymi zmianami

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.

Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011 on the provision of food information to consumers as amended. Regulation (EC) No 1935/2004 of the European Parliament and of the Council of 27 October 2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

HORTINO ZPOW Leżajsk Sp. z o.o.	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA QUALITY SPECIFICATION	Nr specyfikacji Specification No. SJ/NT/OW/02
	WIŚNIE BEZ PESTEK ZAMROŻONE FROZEN STONED CHERRIES	Wydanie nr 2 Issue No 2
	Obowiązuje od / Valid from: 01.04.2020	Egz. Nr / Copy No.

13. DEKLARACJA ALERGENÓW / ALLERGEN DECLARATION

Lista alergenów/ List of allergens		
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 / Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybrid varieties, as well as derived products	NIE/ NO	TAK/ YES
Skorupiaki i produkty pochodne / Crustaceans and derived products	NIE/ NO	NIE/ NO
Jaja i produkty pochodne / Eggs and derived products	NIE/ NO	TAK/ YES
Ryby i produkty pochodne / Fish and derived products	NIE/ NO	NIE/ NO
Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne Peanuts (groundnuts) and derived products	NIE/ NO	NIE/ NO
Soja i produkty pochodne / Soya and derived products	NIE/ NO	TAK/ YES
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą) / Milk and derived products (including lactose)	NIE/ NO	TAK/ YES
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>) <i>Nuts, i.e. almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashew nuts (Anacardium occidentale), pecans (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachios (Pistacia vera), macadamia nuts or Queensland nuts (Macadamia ternifolia)</i>	NIE/ NO	NIE/ NO
Seler i produkty pochodne / Celery and derived products	NIE/ NO	TAK/ YES
Gorczyca i produkty pochodne Mustard and derived products	NIE/ NO	TAK/ YES
Nasiona sezamu i produkty pochodne Sesame seeds and derived products	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 Sulfur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/liter based on the total SO₂ content	NIE/ NO	TAK/ YES
Łubin i produkty pochodne / Lupins and derived products	NIE/ NO	NIE/ NO
Mięczaki i produkty pochodne Shellfish and derived products	NIE/ NO	NIE/ NO