

HORTINO ZPOW Leżajsk Sp. z o.o.	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA QUALITY SPECIFICATION	IC/NT/01/F3 Nr specyfikacji Specification No. SJ/NT/OW/03
	PORZECZKI CZARNE / CZERWONE ODSZYPULKOWANE ZAMROŻONE FROZEN AND STALKED BLACKCURRANTS / REDCURRANTS	Wydanie nr 3 Issue No 3
	Obowiązuje od / Valid from: 27.06.2022	Egz. Nr / Copy No.

	Stanowisko / Position	Podpis / Signature	Data / Date
Opracował/ Prepared by:	Technolog / Technologist Jolanta Dąbek	Jolanta Dąbek	20.06.2022
Akceptował/ Accepted by:	Kierownik Działu Technologii i Zapewnienia Jakości / Head of the Technology and Quality Department Magdalena Gondek	M. Gondek	23.06.2022
Zatwierdził/ Confirmed by:	Wiceprezes Zarządu / Vice President Dariusz Zygmunt		24.06.2022

1. PRZEDMIOT SPECYFIKACJI / SUBJECT OF SPECIFICATION

- Surowce/składniki / Raw materials/ingredients:**
Produkt otrzymany z głęboko zamrożonych porzeczek różnych odmian, które w stanie świeżym dostarczone są do zakładu.
The product obtained from deep-frozen currants of different varieties which are delivered fresh to the plant.
Pochodzenie owoców: Polska.
Origin of the fruit: Poland.
- Sposób przetwarzania / Method of processing:**
Po kontroli odbiorczej dostaw, owoce poddawane są myciu, sortowaniu i zamrożeniu metodą IQF. Po zamrożeniu ma miejsce odszypulkowanie, standaryzacja jakościowa, pakowanie wyrobu gotowego, detekcja metali każdego opakowania i przekazanie do składowania w magazynie chłodniczym w temperaturze $-21,1^{\circ}\text{C}$ i niższej.
After the acceptance inspection of the deliveries, fruit undergoes washing, sorting and freezing using the IQF method. After freezing, removing the stalks, 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 całe, czyste, sypane, <u>odszypulkowane</u> , praktycznie bez zlepieńców trwałych, oszronienie nie stanowi wady Healthy, clean, loose, stalked fruit, durable without permanent lumps, frost is not a defect
Zapach / Smell	Typowy, bez zapachów obcych Typical, without any foreign smells
Smak / Taste	Typowy, bez obcych posmaków Typical, without any foreign tastes
Barwa / Colour	Porzeczki czarne - ciemnogrnatowa z odcieniem fioletowym Blackcurrants - blue-black with violet tinge Porzeczki czerwone - jasnoczerwona do czerwonej Redcurrants - light red to red
Konsystencja / Consistency	Twarda w stanie zamrożonym, po rozmrożeniu osłabiona Hard and frozen, after thawing soft

HORTINO ZPOW Leżajsk Sp. z o.o.	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA <i>QUALITY SPECIFICATION</i>	Nr specyfikacji <i>Specification No.</i> SJ/NT/OW/03
	PORZECZKI CZARNE / CZERWONE ODSZYPULKOWANE ZAMROŻONE FROZEN AND STALKED BLACKCURRANTS / REDCURRANTS	Wydanie nr 3 <i>Issue No 3</i>
	Obowiązuje od / <i>Valid from:</i> 27.06.2022	Egz. Nr / <i>Copy No.</i>

Parametry jakościowe / <i>Quality parameters</i>	Tolerancje / <i>Tolerances</i>	
Zawartość owoców (%m/m), nie więcej niż: / <i>Content of fruit (%m/m), not more than:</i>	PORZECZKI CZARNE / <i>Blackcurrants</i>	
	Grupa A / <i>Group A</i>	Grupa B / <i>Group B</i>
- uszkodzonych mechanicznie / <i>mechanically damaged</i>	4	6
- podsuszonych / <i>dried</i>	3	5
- popękanych / <i>cracked</i>	20	25
- o barwie bordowo czerwonej / <i>of claret-red colour</i>	10	15
- o barwie zielonej / <i>of green colour</i>	1	1
- z objawami zepsucia / <i>affected by decay</i>	0,5	
- zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego / <i>impurities of plant origin</i>	4 cm ² /1000g	
w tym szypułki długie / <i>including long stalks</i>	2 szt./pcs/1000g	
- zanieczyszczenia mineralne (gleba, piasek) / <i>mineral impurities (soil, sand)</i>	0,04	

Parametry jakościowe / <i>Quality parameters</i>	Tolerancje / <i>Tolerances</i>	
Zawartość owoców (%m/m), nie więcej niż: / <i>Content of fruit (%m/m), not more than:</i>	PORZECZKI CZERWONE / <i>Redcurrants</i>	
	Grupa A / <i>Group A</i>	
- uszkodzonych mechanicznie / <i>mechanically damaged</i>	4	
- podsuszonych / <i>dried</i>	3	
- popękanych / <i>cracked</i>	15	
- o barwie jasnorożowej / <i>of light pink colour</i>	5	
- o barwie zielonej i białej / <i>of green and white colour</i>	1	
- z objawami zepsucia / <i>affected by decay</i>	0,5	
- zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego / <i>impurities of plant origin</i>	4 cm ² /1000g	
w tym szypułki długie / <i>including long stalks</i>	2 szt./pcs/1000g	
- zanieczyszczenia mineralne (gleba, piasek) / <i>mineral impurities (soil, sand)</i>	0,04	

Definicje / *Definitions:*

- **uszkodzone mechanicznie / *mechanically damaged*** - owoce z mechanicznym uszkodzeniem miąższu / *fruit with mechanically damaged flesh*
- **podsuszone / *dried*** - owoce z pomarszczoną skórką / *fruit with wrinkled skin*
- **popękane / *cracked*** - owoce z pęknięciami skórki i miąższu / *fruit with cracked skin and flesh*
- **z objawami zepsucia / *affected by decay*** - owoce zafermentowane, zapleśniałe lub nadgniłe / *fermented, mouldy or rotten fruit*
- **zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego / *impurities of plant origin*** - liście, gałązki itp. / *leaves, twigs, etc.*

HORTINO ZPOW Leżajsk Sp. z o.o.	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA <i>QUALITY SPECIFICATION</i>	Nr specyfikacji <i>Specification No.</i> SJ/NT/OW/03
	PORZECZKI CZARNE / CZERWONE ODSZYPULKOWANE ZAMROŻONE FROZEN AND STALKED BLACKCURRANTS / REDCURRANTS	Wydanie nr 3 <i>Issue No 3</i>
	Obowiązuje od / <i>Valid from:</i> 27.06.2022	Egz. Nr / <i>Copy No.</i>

2.1. WYMAGANIA FIZYKOCHEMICZNE / *PHYSICOCHEMICAL REQUIREMENTS*

2.1.1. Cechy fizyczne / *Physical characteristics*

Owoce bez szypulek / *Fruit without stalks.*

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- 0,2 mg/kg, kadm- 0,03 mg/kg, rtęć- 0,01 mg/kg

Highest permissible level: lead - 0.2 mg/kg, cadmium - 0.03 mg/kg, mercury - 0.01 mg/kg

2.2. WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE / *MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS*

Cechy mikrobiologiczne/ <i>Microbiological characteristics</i>	n	c	Limity/ <i>Limits</i>	
			m	M
• <i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Nieobecne w 25 g* / <i>Absent in 25 g</i>	
			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 / <i>Absent in 25 g</i>	
• <i>Ogólna liczba bakterii / TVC¹</i>	5	2	1000	50 000
• <i>Pleśnie i drożdże / Moulds and Yeasts¹</i>	5	2	1000	10 000
• <i>Bakterie kwaszące typu mlekowego / Lactic acid-producing bacteria¹</i>	5	2	10	100

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*

¹ - dotyczy nadzień i marmolad / *for fillings and marmalades*

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 <i>QUALITY SPECIFICATION</i>	Nr specyfikacji <i>Specification No.</i> SJ/NT/OW/03
	PORZECZKI CZARNE / CZERWONE ODSZYPULKOWANE ZAMROŻONE FROZEN AND STALKED BLACKCURRANTS / REDCURRANTS	Wydanie nr 3 <i>Issue No 3</i>
	Obowiązuje od / <i>Valid from:</i> 27.06.2022	Egz. Nr / <i>Copy No.</i>

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.*

9. OPAKOWANIE / *PACKING*

- 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 the recipient.

11. WARTOŚCI ODŻYWCZE / *NUTRITIONAL VALUES*

	Porzeczki czarne / <i>Blackcurrants</i>	Porzeczki czerwone / <i>Redcurrants</i>
Wartość odżywcza / <i>Nutritional value</i>	w 100g produktu/ <i>in 100g of product:</i>	
Wartość energetyczna / <i>Energy value</i>	213 kJ / 51 kcal	191 kJ / 46 kcal
Tłuszcz / <i>Fat</i>	0,2 g	0,2 g
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone - <i>of which saturated fatty acids</i>	0,0 g	0,0 g
Węglowodany / <i>Carbohydrates</i>	7,1 g	6,1 g
- w tym cukry - <i>of which sugars</i>	7,2 g	4,8 g
Blonnik / <i>Fibre</i>	7,8 g	7,7 g
Białko / <i>Protein</i>	1,3 g	1,1 g
Sól / <i>Salt</i>	0,0 g	0,0 g

HORTINO ZPOW Leżajsk Sp. z o.o.	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA QUALITY SPECIFICATION	Nr specyfikacji <i>Specification No.</i> SJ/NT/OW/03
	PORZECZKI CZARNE / CZERWONE ODSZYPULKOWANE ZAMROŻONE FROZEN AND STALKED BLACKCURRANTS / REDCURRANTS	Wydanie nr 3 <i>Issue No 3</i>
	Obowiązuje od / <i>Valid from:</i> 27.06.2022	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 / *Commission Regulation (EC) No. 2073/2005 and 1441/2007 on microbiological criteria for foodstuffs, Commission Regulation (EC)*

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 ze zmianami ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych / *Commission Regulation (EC) No. 1881/2006 as amended, setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs*

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. 396/2005 as amended regarding maximum residue levels of pesticides in food and feed of plant and animal origin and on their surface.*

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności / *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*

Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 oraz nr 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością z późniejszymi zmianami / *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.*

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
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
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
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą) / <i>Milk and derived products (including lactose)</i>	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 / <i>Celery and derived products</i>	NIE/ NO	TAK/ YES
Gorczyca i produkty pochodne / <i>Mustard and derived products</i>	NIE/ NO	TAK/ YES
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
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

[illegible]