FISA TEHNICA

Data intocmire:	22.10.2024



COD: 10011056

Denumire: VISINE CONGELATE EL MAESTRO 2,5KG

Descrierea produsului

Denumirea produsului: VISINE CONGELATE EL MAESTRO 2,5KG
Varietate: Oblacinska
Origine: Serbia

Caracteristici organoleptice

Visine fara samburi, congelate rapid, sunt produse din fructe sanatoase, proaspete si curate, recoltate la maturitate deplina, cu miros si gust tipic. Produsul este fara materii vegetative si straine, sortat vizual si cu laser.
Gust si aroma: Proaspete, ascutite, acrisoare, tipice pentru fructul copt
Miros: Proaspat, ascutit, tipic pentru fructul copt, nefermentat
Culoare: Uniforma, tipica pentru varietate (de la rosu la rosu inchis)
Textura: Delicata si suculenta

Calitate generala

- Ingrediente, aditivi: Absenta
- GMO: Produsul nu este modificat genetic
- Alergeni: Absenta
- Ionizare: Produsul nu a suferit nicio radiatie ionizanta

Caracteristici fizice

- Brix: 10-21
- Fructe prea coapte/necoapte: max 5%
- Fructe deformate: max 5%
- Fructe stricate sau cu mucegai: Absenta
- Fructe cu arsuri solare: 1 buc/5 kg
- Materiale endogene inofensive:

- tulpini si frunze: max 6 buc/10 kg
- samburi intregi: max 1 buc/10 kg

- Corpuri straine:
  - crengute si materii vegetale exogene: Absenta
  - Corpuri straine critice (sticla, metal, pietre, plastic, par etc.): Absenta
  - Origine animala (insecte, larve, oua etc.): Absenta

Caracteristici microbiologice

Conform reglementarilor Republicii Serbia si normelor UE.

- Salmonella: Absenta in 25 g
- Escherichia coli: m<10 cfu/g; M<1000 cfu/g
- Listeria monocytogenes: Absenta in 25 g
- Bacterii coliforme: m<10 cfu/g; M<1000 cfu/g
- Staphylococcus aureus: m<10 cfu/g; M<100 cfu/g
- Drojdie si mucegaiuri: m<1000 cfu/g; M<5000 cfu/g
- Numar total de bacterii aerobe: m<10000 cfu/g; M<100000 cfu/g

1.

Caracteristici chimice – pesticide/metale grele

Conform reglementarilor Republicii Serbia si normelor UE.

- Plumb - Pb: max 0,20 mg/kg
- Cadmiu - Cd: max 0,050 mg/kg
- Mercur - Hg: max 0,02 mg/kg
- Reziduuri de pesticide: Conform legislatiei in vigoare

Ambalare, transport si conditii de depozitare

- Tip de ambalaj:
  - Punga – polietilena LDPE, HDPE sau punga clientului
  - Sac – polietilena LDPE
  - Cutie de carton pentru transport
- Dimensiune ambalaj: La cererea clientului
- Ambalaj primar (punga sau sac PE) este ambalat intr-o cutie in cinci straturi (ambalaj secundar), rezistenta la fisurare si la temperaturi scazute, sigilata cu banda adeziva. Cutii de carton impachetate pe paleti euro, dublu infasurate cu folie stretch, la cererea clientului.
- Etichetare ambalaj individual: eticheta cu informatii despre produs, origine, greutate neta, numar LOT, termen de valabilitate, temperatura de depozitare etc.
- Etichetare ambalaj colectiv: eticheta cu informatii despre greutatea neta si bruta a paletului, numar LOT etc.

Conditii de transport si depozitare

- Transport: Camion frigorific Thermo King - la o temperatura < -18°C

- Depozitare: Produsul trebuie depozitat la o temperatura de < -18°C

A se păstra într-un loc igienic, la o temperatură răcoroasă și uscată, la temperatura camerei și departe de căldură.
Durata de valabilitate totală este de 365 de zile.

Utilizare intentionata

Produs destinat unui larg spectru de utilizatori, nu este destinat persoanelor alergice la fructe de padure.

Instructiuni de utilizare

Produsul trebuie dezghetat inainte de consum si poate fi utilizat fara nicio preparare prealabila. Nu se recomanda refolosirea dupa ce a fost dezghetat o data.