

	<b>SPECYFIKACJA SUROWCA / PRODUKTU</b> <b>Cebula smażona chrupiąca/ Fried onion crispy</b>	Formularz	Wydanie 3
		Numer: F-03/PR-01/P-02	
	System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności	Data: 2023-02-03	strona 1 z 3

<b>Kraj pochodzenia/ Country of Origin</b>	Polska/Holandia/Chiny/Ukraina Poland/Netherlands/China/Ukraine
<b>Właściwości organoleptyczne / Organoleptic description</b>	
<b>Składniki/ Ingredients</b>	76% cebula, 14 % olej palmowy, 9% mąka + 1% sól/ 76% onion, 14% palm oil, 9% flour + 1% salt
<b>Barwa /Colour</b>	Brązowy/ Brown
<b>Zapach/Odour</b>	Charakterystyczny, pozbawione obcych aromatów/ Characteristic free from foreign flavours
<b>Smak/Flavour</b>	Chrupiący/ Crispy
<b>Wygląd/ Appearance</b>	Płatki, zasadniczo wolne od czarnych plam/ Flakes, substantially free from black spot
<b>Obce substancje/ Extraneous matter</b>	Wolne od materiałów obcych dla produktu./ Free from material foreign to the product
<b>Wymagania fizyko-chemiczne/ Physical &amp; chemical description</b>	
<b>Wilgotność/ Moisture</b>	Max. 6%
<b>Wymagania mikrobiologiczne/ Microbiological description</b>	
<b>Standardowa liczba płytek/ Standard plate count</b>	Max. 5 000/ g
<b>Drożdże i pleśnie/ Yeasts and moulds</b>	Max. 500/ g
<b>Coliforms</b>	Max. 10/ g
<b>E. coli</b>	Nieobecny w/ Absent in 20 g
<b>Salmonella</b>	Nieobecny w/ Absent in 20 g
<b>GMO</b>	Produkt wolny od organizmów zmodyfikowanych genetycznie./ Product is free from Genetically Modified Organisms
<b>Termin przydatności/ Shelf life</b>	12 miesięcy od daty produkcji / 12 months from the date of production
<b>Opakowanie / Package</b>	Kartony po 10 kg netto w workach foliowych zgrzewanych 4x2,5 kg / In the cartons of 10 kg net inner with 4x2,5 kg sealed poly bags.
<b>Oznakowanie opakowania / Marking</b>	Oznakowanie w języku polskim, powinno zawierać następujące informacje: Marking label in polish language must contain following information: <ul style="list-style-type: none"> <li>Nazwę surowca / produktu, stopień jeśli jest istotny / Name of good/product, grade if its relevant</li> <li>Skład, nie dotyczy jednoskładnikowych środków spożywczych/ Ingredients,not apply to one-ingredient foodstuff</li> <li>Nazwę importera/ Name of importer</li> <li>Identyfikację partii/ Lot identification</li> <li>Data min. trwałości/ Date of validity for consumption</li> <li>Masa netto/ Net weight</li> <li>Kraj pochodzenia/ Country of origin</li> </ul>
<b>Warunki przechowywania i transport / Storage conditio and transport</b>	Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu: temp. max. 25°C, wilg. max. 75% Store at dry and cool place: temp. max 25°C,moisture max 75%

**Akty prawne/Legal Acts**

Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. w sprawie jakości handlowej produktów rolno-spożywczych z późniejszymi zmianami

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia z późniejszymi zmianami

Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności

Zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych

Zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r w sprawie higieny środków spożywczych

Zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r ustalające dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych

Zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy

Act of 21 December 2000 on the commercial quality of agri-food products as amended

	<b>SPECYFIKACJA SUROWCA / PRODUKTU</b> <b>Cebula smażona chrupiąca/ Fried onion crispy</b>	Formularz	Wydanie 3
		Numer: F-03/PR-01/P-02	
System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności		Data: 2023-02-03	strona 2 z 3

Act of 25 August 2006. on food safety and nutrition as amended

In accordance with Regulation (EC) No 396/2005 of the European Parliament and of the Council on acceptable levels of pesticide residues in food

In accordance with Regulation (EC) No 2073/2005 of 15 November on microbiological criteria for foodstuffs

In accordance with Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs

In accordance with Regulation (EC) No 1881/2006 of 19 December 2006 setting acceptable levels for certain contaminants in foodstuffs

In accordance with Regulation (EC) No 1829/2003 of the European Parliament and of the Council of 22 September 2003 on genetically modified food and feed

**Opracował:**

Data aktualizacji: 15.05.2023

Imię i nazwisko: Klaudia Tyl

Dokument został wygenerowany elektronicznie i nie wymaga podpisu / This document was generated automatically and is valid without a signature.