



SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA SUROWCA
Nr S06-porzeczka czerwona

Data obowiązywania:	23.02.2010
Strona:	1
Wersja:	2

1. Przedmiot specyfikacji: porzeczki czerwone świeże

2. Pochodzenie : Polska

3. Cechy sensoryczne:

- wygląd : owoce czyste ,świeże, zdrowe, całe , sypkie, nie pogniecione
- kolor: właściwy dla porzeczek , jasnoczerwony do czerwonego
- zapach : właściwy dla porzeczki, bez zapachu zafermentowania
- smak : właściwy porzeczek
- konsystencja- jędrna, bez wycieku soku

4. Cechy fizyczne i chemiczne

- wielkość : nie określa się
- ekstrakt : min 8,5st Brix
- max zawartość metali ciężkich w mg/1kg zgodnie z Rozp. UE nr 1881/2006 z 19.12.2006 (wraz z późniejszymi zmianami)

ołów	kadm
0,20	0,05

- najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości pestycydów zgodnie z Rozp. UE nr 396/2005 (wraz z późniejszymi zmianami) i Ministra Zdrowia z 16.05.2007

5. Zanieczyszczenia pochodzenia zwierzęcego:

- insekty: max 1szt./10 kg
- larwy : max 1szt./10 kg

6. Zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego:

- liście/fragmenty liścia: max 25szt/1kg
- owoce zgniłe : max 2% wagowych
- owoce niedojrzałe/zielone: max 1% wagowy
- owoce częściowo niedojrzałe: max 8% wagowych
- owoce podsuszone : max 5% wagowych

7. Ciała obce/drewno, plastik/ - niedopuszczalne