



SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA SUROWCA
Nr S01-truskawka

Data obowiązywania:	23.02.2010
Strona:	1
Wersja:	3

1. Przedmiot specyfikacji: truskawka świeża b/szypułki - *Senga Sengana*
2. Pochodzenie : Polska
3. Sposób przygotowania : odszypułkowana
4. Cechy sensoryczne:
 - wygląd : owoce czyste ,świeże, zdrowe, całe ,
 - kolor: właściwy dla truskawki , czerwony do ciemnoczerwonego
 - zapach : właściwy dla truskawek, aromatyczny
 - smak : właściwy dla truskawek
 - konsystencja- jędrna, bez wycieku soku
5. Cechy chemiczne:
 - sucha masa: min 7.5 st 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
6. Cechy fizyczne:
 - wielkość : 15-40mm
 - uszkodzenia przez insekty: max.10szt/10kg
 - inne odmiany: max 10% wagowych
7. Zanieczyszczenia pochodzenia zwierzęcego:
 - insekty: max 1szt./10 kg
 - larwy : max 1szt./10 kg
8. Zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego:
 - szypułki/fragmenty szypulek : max 25szt./10 kg
 - łodyżki : max 25szt./10 kg
 - liście/fragmenty liścia: max 10szt./10 kg
 - owoce zgniłe : max 15 szt/10 kg
 - owoce niedojrzałe/zielone: max 15szt/10 kg
 - owoce częściowo niedojrzałe: max 25 szt/10 kg
 - owoce przejrzale : max 25 szt.10 kg
9. Ciała obce/drewno, plastik/ - niedopuszczalne