



**SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA SUROWCA**  
**Nr S04-wiśnia z pestką**

Data obowiązywania:	23.02.2010
Strona:	1
Wersja:	3

1. Przedmiot specyfikacji: wiśnie z pestką świeże
2. Pochodzenie : Polska
3. Cechy sensoryczne:
  - wygląd : owoce czyste ,świeże, zdrowe, całe , sypkie, nie pogniecione
  - kolor: właściwy dla wiśni , czerwony do ciemnoczerwonego
  - zapach : właściwy dla wiśni, bez zapachu zafermentowania
  - smak : właściwy dla wiśni
  - konsystencja- jędrna, bez wycieku soku
4. Cechy fizyczne i chemiczne
  - wielkość : min 15mm
  - uszkodzenia przez insekty: max.20szt/10kg
  - ekstrakt : min 12 st Brix
  - max zawartość metali ciężkich w mg/1kg zgodnie z Rozp. UE nr 1881/2006 z 19.12.2006 (wraz z późniejszymi zmianami)

<b>ołów</b>	<b>kadm</b>
<b>0,20</b>	<b>0,05</b>
  - 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:
  - łodyżki : max 25szt./10kg
  - liście/fragmenty liścia: max 25szt./10 kg
  - owoce zgniłe : max 20 szt/10 kg
  - owoce porażone moniliozą: max 20 szt./10
  - owoce niedojrzałe/zielone: max 10szt/10 kg
  - owoce częściowo niedojrzałe: max 20 szt/10 kg
  - owoce przejrzale/zafermentowane : max 20 szt.10 kg
7. Ciała obce/drewno, plastik/ - niedopuszczalne