|    | *Specyfikacja produktu* *FD smoczy owoc kostka 20x20**Product specification**FD dragon fruit 20x20*  | **P02 KH P 102**  |
| --- | --- | --- |
| Wersja 2z dnia 25.09.2024 |

| Produkt /Product | Liofilizowany smoczy owoc /Freeze-dried dragon fruit |
| --- | --- |
| Rozmiar /Size | Kostka 20x20 /cubes 20x20 |
| Pochodzenie /Origin | Wietnam, inne /Vietnam, other |
| Produkt ekologiczny /Organic | Nie /No |
| Opis produktu /Description of the product  | Produkt liofilizowany. Liofilizacja jest to proces, który polega na usunięciu wody z zamrożonego surowca poprzez sublimację lodu, tj. przejście wody ze stanu stałego bezpośrednio w stan pary z pominięciem stanu ciekłego/Freeze-dried product. Freeze-drying consist of removing water from frozen raw-material by ice sublimation, water goes from solid state directly to steam state skipping liquid phase.  |
| Składniki/ Ingredients | Smoczy owoc/ Dragon fruit |

**Wymagania ogólne /General requirements**



Produkt jest:

* wytworzony z mrożonych, czystych, zdrowych, dojrzałych, niesfermentowanych, wolnych od pleśni owoców,
* wytworzony z określonego owocu i niezawierający substancji dodatkowych, barwników, cukrów oraz konserwantów,
* wolny od alergenów i pozostałości alergenów
* wolny od GMO i nieutrwalany promieniowaniem jonizującym,
* sprawdzony na obecność ciał obcych przy użyciu detektora rentgenowskiego.

Proces jest zgodny z wymaganiami GMP oraz HACCP.

The product is:

* prepared from frozen, clean, sound, ripe, stemmed and unfermented fruits, free from moulds,
* made from the named fruit and contains no additives, colourings, sugars and preservatives,
* free from allergens and allergens remains
* GMO free and no preserved with ionizing,
* X-ray detector checked

 The production process includes effective GMP and HACCP.

| **Właściwości organoleptyczne /Sensory** |
| --- |
| **Barwa/Colour** | Typowa dla smoczego owocu - różowa, czerwona, fioletowa, w zależności od użytego surowca. / Typical for dragon fruit, pink, red, purple, depending on the raw material used.  |
| **Zapach i smak /Taste and smell** | Typowy dla liofilizowanego smoczego owocu, bez obcych smaków i zapachów./Typical for freeze-dried dragon fruit without foreign taste or smell. |

| Parametr jakościowy/Quality parameter | Min. wartość/Min. value | Max. wartość/Max. value |
| --- | --- | --- |
| Zawartość wody /Content of water [%] | **-** | 5,00 |
| Zawartość zlepieńców [%]/the content of conglomerates [%] | **-** | 5,00 |
| Zanieczyszczenia pochodzenia organicznego /organic contamination [%] | **-** | 0,10 |
| Zawartość przypalonych owoców lub owoców o barwie odmiennej niż wymagana/the content of burnt fruit or fruit with a different color than required[%] | **-** | 4,00 |
| Frakcja >20 mm [%]/fraction >10 mm [%] | **-** | 10,00 |
| Frakcja <1 mm /fraction <1 mm [%] | **-** | 5,00 |

| Wartość odżywcza w 100 g /Nutritional values in 100g |
| --- |
| Wartość energetyczna /energetic value | kcal /kJ  | 298/1263 |
| Białko /Protein | g/100 g | 3 |
| Węglowodany /carbohydratesw tym cukry /of which: sugars | g/100 g | 6767 |
| Tłuszcze /Fatw tym nasycone kwasy tłuszczowe /of which saturated fatty acids | g/100 g | 00 |
| Błonnik /Fibre | g/100 g | 5 |
| NaCl  | g/100g | 0,07 |

**Ponieważ produkt jest pochodzenia naturalnego, wartości odżywcze mogą się zmieniać w zależności od partii.
/** **As the product is of natural ingredient, the nutritional values may change depending on the batch number.**

| Parametry mikrobiologiczne /Microbiological characteristics | Jednostka /Unit | Max. Wartość /Max. value |
| --- | --- | --- |
| Ogólna liczba drobnoustrojów /Total plate count | jtk/1g [cfu/g] | 5 x 104 |
| Liczba drożdży /Yeast count | jtk/g [cfu/g] | 5 x 103 |
| Liczba pleśni /Mould count | jtk/g [cfu/g] | 3 x 103 |
| *Staphylococcus aureus* | jtk/g [cfu/g] | 102 |
| *Salmonella* | jtk /25 g [cfu/25g] | Nieobecne /absent |
| *E.coli*  | jtk/1 g [cfu/0,1 g] | 10 |

**Zawartość metali ciężkich /The content of heavy metals**

Zgodnie z obecnym prawodawstwem UE./According to present EU Legislation.

**Zawartość pestycydów /The content of pesticides**

Zgodnie z obecnym prawodawstwem WE./ According to present EC Legislation.

**Informacje alergiczne /allergic informations**

| **Lp.** | **Alergen** | **Obecność w produkcie /presence in product** | **Używany na terenie zakładu /used in a territory of plant** | **Możliwość zanieczyszczenia krzyżowego /possibility of cross-contamination** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Zboża zawierające gluten /Cereals containing gluten | Nie /No | Nie /No | Nie /No |
| 2 | Skorupiaki i produkty pochodne /Crustaceans and derived products | Nie /No | Nie /No | Nie /No |
| 3 | Jaja i produkty pochodne /Eggs and derived products | Nie /No | Nie /No | Nie /No |
| 4 | Ryby i produkty pochodne /Fish and derived products | Nie /No | Nie /No | Nie /No |
| 5 | Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne; /Peanuts and derived products | Nie /No | Nie /No | Nie /No |
| 6 | Soja i produkty pochodne /Soya and derived products | Nie /No | Nie /No | Nie /No |
| 7 | Mleko i produkty pochodne /Milk and derived products | Nie /No | Nie /No | Nie /No |
| 8 | Orzechy /Nuts | Nie /No | Nie /No | Nie /No |
| 9 | Seler i produkty pochodne /Celery and derived products | Nie /No | Nie /No | Nie /No |
| 10 | Gorczyca i produkty pochodne /Mustard and derived products | Nie /No | Nie /No | Nie /No |
| 11 | Nasiona sezamu i produkty pochodne /Sesame seeds and derived products | Nie /No | Nie /No | Nie /No |
| 12 | Dwutlenek siarki i siarczyny /Sulphur dioxide and sulphites  | Nie /No | Nie /No | Nie /No |
| 13 | Łubin i produkty pochodne /Lupin and derived products | Nie /No | Nie /No | Nie /No |
| 14 | Mięczaki i produkty pochodne /Molluscs and derived products | Nie /No | Nie /No | Nie /No |

**Okres trwałości i warunki przechowywania /Shelf life and storage**

* 18 miesięcy od zakończenia liofilizacji w oryginalnym opakowaniu, czystym i nieuszkodzonym.
* Przechowywać szczelnie zamknięte, w pomieszczeniach czystych, suchych, w temperaturze pokojowej do 25°C i wilgotności do 75%, bez obcych zapachów i szkodników.
* 18 months from the end of lyophilization in original packaging, clean and undamaged.
* Storaged tightly closed in clean, dry and dark place in temperature max. 25°C and humidity max. 75% without foreign smell or pests.

**Wymagane warunki transportu/ Required transport conditions**

Środek transportu musi być: zakryty, czysty, suchy, bez obcych, intensywnych zapachów oraz bez obecności szkodników, a także przeznaczony do przewożenia produktów spożywczych.

/Transport facility has to be covered, clean, dry transport facility, free from foreign smell or pests, allowed to transit food.

**Pakowanie /Packaging**

 **Stosuje się dwa rodzaje opakowań:**

* **Opakowanie bezpośrednie**: worek foliowy w kolorze niebieskim, czysty i szczelnie zamknięty

/Direct packaging: Blue bag from polyethylene, clean and tightly closed.

* **Opakowanie pośrednie**: Karton szary,czysty, szczelnie zamknięty, oznakowany zewnętrzną etykietą.

/secondary packaging – gray cardboard box, clean, tightly closed, marked by outer label.

**Oznakowanie produktu** /Labelling

Na opakowaniu bezpośrednim produktu znajdują się informacje takie jak: nazwa produktu, masa netto, nazwa i adres producenta, data minimalnej trwałości, numer partii, warunki przechowywania, kraj pochodzenia.
Wszystkie dane zawarte są na etykiecie indywidualnej znajdującej się na kartonie. Pozostałe etykiety są etykietami pomocniczymi.

/On direct packaging there are following infromations: name of theproduct, net weight, name and adress of producent, the date of minimum durability, batch numer, conditions of storage, country of origin. All data is contained on an individual label on the carton. The remaining labels are auxiliary labels.

**Przeznaczenie konsumenckie /*consumers' use of the product***

Produkt do ogólnego użytku, przeznaczony do bezpośredniej konsumpcji po wcześniejszym uwodnieniu lub jako dodatek do produkcji ciast, galaretek, deserów, produktów mlecznych (jogurty, desery mleczne, lody), musli, herbaty i wiele innych.

Wyroby w opakowaniach jednostkowych są przeznaczone do spożycia dla wszystkich grup konsumenckich. Nie zidentyfikowano grupy konsumentów szczególnie wrażliwych.

/Product of general use, intended for consumption after previous irrigating or as semi-manufactured ingredient for production of cakes, jellies, deserts, dairy products (yoghurt, milk desserts, ice creams), muesli, tea and many others.

Unit packaged products are intended for consumption for all consumer groups. There are no particularly sensitive group of consumers identified.