


| | | | | |
|--|--|------------|----------------------------|---|
|  Anna-Plus sp. z o.o. | PLAN HACCP NR 2 SPECYFIKACJA PRODUKTU NR 2001/13 DŻEM NISKOSŁDZONY MARKI WŁASNEJ „ANNA” | | | Księga Specyfikacji KH |
| | | | | Nr KH 02 |
| | <i>Sporządził: Staskojć Kuta Grażyna</i> | 10.06.2013 | Aktualizacja 30.05.2017 | 7 Wydanie 1 Strona 1/2 Egz. Nr 1 |
| | <i>Zatwierdził: Maria Brylka</i> | 10.06.2013 | Aktualizacja 30.05.2017 | |

| | | | | |
|--------------------------------------|--|--------------------------------------|------------------|---------|
| NAZWA PRODUKTU | DŻEM NISKOSŁODZONY TO 275- 280 g, TO 930 1 kg, 6k g | | | |
| OPIS PRODUKTU | Dżem niskosłodzony jest produktem o żelowanej, smarowej konsystencji, uzyskanym w w wyniku gotowania owoców truskawki aseptycznie pakowanych, lub rozdrobnionych owoców mrożonych z cukrem lub/i innymi substancjami słodzącymi, wodą z dodatkiem substancji żelujących pektyny niskometylowanej, dodatkami regulatorów kwasowości: kwasu cytrynowego i cytrynianów sodu, oraz innych dozwolonych substancji dodatkowych, substancji zagęszczających:gumy guar i gumy ksantanowej oraz użytej mieszaniny substancji konserwujących w równych ilościach sorbinianu potasu i benzoesanu sodu. Ogólna zawartość owoców nie mniej niż 35 g / 100 g produktu Łączna zawartość cukru 35g/100 g Smaki występujące w sprzedaży: truskawkowy, brzoskwiniowy, wiśniowy, morelowy, owoce leśne | | | |
| WYRÓŻNIKI PRGAVOLEPTYCZNE | Ex refraktometryczny [%/°Bx] | ≥ 35 % (35 – 38) | | |
| | Kwasowość ogólna [%] (w przeliczeniu na kwas cytrynowy bezwodny) | ≥ 0,5 (0,5 – 0,9)g/100 g | | |
| | Zawartość substancji konserwujących łącznie [%] | ≤ 0,1 (0,7 – 1,0) | | |
| | Zawartość ołowiu [mg/kg] | ≤ 0,05 | | |
| | Zawartość kadmu [mg/kg] | ≤ 0,05 | | |
| | Pozostałości pestycydów | zgodnie z aktualnymi aktami prawnymi | | |
| WYRÓŻNIKI MIKROBIOLOGICZNE | Objawy zapleśnienia i fermentacji | niedopuszczalne | | |
| | Liczba drobnoustrojów tlenowych, mezofilnych w 1 g | max 10 | | |
| | Liczba drożdży w 1 g | nieobecne | | |
| | Liczba pleśni w 1 g | nieobecne | | |
| | Bakterie beztlenowe przetrwalnikujące w 0,1 g | nieobecne | | |
| Wyróżniki organoleptyczne | BARWA – charakterystyczna dla owocu,, o różnym stopniu intensywności zabarwienia, barwa dżemu lekko zmieniona procesem obróbki termicznej. ZAPACH charakterystyczny, bez obcych zapachów SMAK słodko-kwaśny, charakterystyczny dla owoców bez obcych posmaków WYGLĄD żelowana masa z widocznymi fragmentami owoców w postaci fragmentów Owoców , rozmieszczonymi w całej objętości żelowanej masy. Zawilgocenie powierzchni dżemu jest dopuszczalne i nie stanowi wady produktu. | | | |
| | Składniki | | Kraj pochodzenia | |
| | Składniki i ich pochodzenie | owoce | | Polska, |
| | | cukier | | Polska |
| | | woda | | Polska |
| | pektyna | | Włochy | |
| | kwas cytrynowy (Chiny) | | Indie | |
| | guma guar (Indie) | | Chiny | |
| | guma ksantanowa (Chiny) | | Chiny | |
| | cytrynian sodu (Chiny) | | | |
| | witamina C (kwas askorbinowy) (Chiny) | | | |
| | benzoesan sodu (Chiny) | | | |
| Alergeny | Produkt nie zawiera alergenów zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 | | | |
| GMO | Produkt nie jest modyfikowany genetycznie i nie zawiera składników modyfikowanych genetycznie | | | |
| Pozostałości pestycydów | Zawartość pozostałości pestycydów zgdnie z Rozporządzeniem 396/2005 z 23. Lutego 2005 r. | | | |
| Warunki przechowywania i dystrybucji | temperatura 4 ÷ 20°C, wilgotność względna około 75 % Pomieszczenia magazynowe powinny być czyste, przewiewne; produkt musi być chroniony przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych | | | |
| Okres trwałości minimalnej | 6 miesięcy od daty produkcji | | | |
| Przeznaczenie konsumenckie | Produkt jest przeznaczony do obrotu handlowego w kraju i zagranicą, do bezpośredniego spożycia. | | | |
| Dokumenty normalizacyjne | Dżem produkowany jest na zgodność parametrów jakościowych z własnymi specyfikacjami i specyfikacjami odbiorców wymaganiami prawnymi. | | | |



Anna-Plus sp. z o.o.

PLAN HACCP NR 2
SPECYFIKACJA PRODUKTU NR 1D
DŻEM NISKOSŁODZONY
MARKI WŁASNEJ „ANNA”

Wydanie 1
Strona 2/2
Egz. Nr 1

Sporządził: Staskojć Kuta Grażyna

Aktualizacja
02.03.2015

Zatwierdził: Maria Bryłka

Aktualizacja
02.03.2015