

**KSIĘGA SPECYFIKACJI****ARONIA- Owoce świeże****Wersja: 1****Strona: 1/1****JAKOŚĆ:**

Owoce całe, zdrowe, świeże, dojrzałe, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, bez szkodników. Kształt i zabarwienie typowe dla danej odmiany, wyrównane pod względem zabarwienia i dojrzałości.

**WADY I CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE:**

Owoce niedojrzałe, zaparzone, wyraźnie zapleśniałe, przejrzałe, zgnite, zafermentowane o nienaturalnym zapachu i smaku oraz z objawami chorób.

**INNE WYMAGANIA:**

Ekstrakt oznaczony metodą refraktometryczną (\*BRIX) nie niższy jak: 14,5

Wszystkie użyte surowce powinny być zgodne z aktualnymi wymogami prawa unijnego w zakresie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów i metali ciężkich. Surowiec wolny od GMO, nie był narażony na działanie promieniowania jonizującego. nie nastąpiło skażenie krzyżowe alergenami.

**OPAKOWANIE:**

Towar powinien być dostarczony w opakowaniu nieuszkodzonym, czystym tak aby nie zanieczyszczał owoców. Powinno posiadać atest jakościowy dopuszczający do kontaktu z żywnością.

**TRANSPORT:**

Przystosowany do przewozu owoców świeżych. Czysty i w odpowiednim stanie sanitarno-technicznym. Dostawa do zakładu lub punktu skupu.

**Opracowała: Agnieszka Lodowska****Zatwierdził: Lodowski Robert**

<p align="center"><b>KSIĘGA SPECYFIKACJI</b></p> <p align="center"><b>MALINA- Owoce świeże</b></p>	<p align="center"><b>Data wydania: 22.05.2023</b></p>
	<p align="center"><b>Wersja: 1</b></p>
	<p align="center"><b>Strona: 1/1</b></p>
<p><b>JAKOŚĆ:</b></p> <p>Owoce całe, zdrowe, świeże, dojrzałe, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, bez szkodników. Kształt i zabarwienie typowe dla danej odmiany, wyrównane pod względem zabarwienia i dojrzałości.</p> <p><b>WADY I CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE:</b></p> <p>Owoce niedojrzałe, zaparzone, wyraźnie zapleśniałe, przejrzałe, zgnite, zafermentowane o nienaturalnym zapachu i smaku oraz z objawami chorób.</p> <p><b>INNE WYMAGANIA:</b></p> <p>Ekstrakt oznaczony metodą refraktometryczną (*BRIX) nie niższy jak: 8</p> <p>Wszystkie użyte surowce powinny być zgodne z aktualnymi wymogami prawa unijnego w zakresie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów i metali ciężkich. Surowiec wolny od GMO, nie był narażony na działanie promieniowania jonizującego. nie nastąpiło skażenie krzyżowe alergenami.</p> <p><b>OPAKOWANIE:</b></p> <p>Towar powinien być dostarczony w opakowaniu nieuszkodzonym, czystym tak aby nie zanieczyszczał owoców. Powinno posiadać atest jakościowy dopuszczający do kontaktu z żywnością.</p> <p><b>TRANSPORT:</b></p> <p>Przystosowany do przewozu owoców świeżych. Czysty i w odpowiednim stanie sanitarno-technicznym. Dostawa do zakładu lub punktu skupu.</p>	
<p align="center"><b>Opracowała: Agnieszka Lodowska</b></p>	<p align="center"><b>Zatwierdził: Lodowski Robert</b></p>

Data wydania: 22.05.2023

**KSIĘGA SPECYFIKACJI**

**Porzeczka czarna/kolor- Owoce świeże**

**Wersja: 1**

**Strona: 1/1**

**JAKOŚĆ:**

Owoce całe, zdrowe, świeże, dojrzałe, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, bez szkodników. Kształt i zabarwienie typowe dla danej odmiany, wyrównane pod względem zabarwienia i dojrzałości.

**WADY I CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE:**

Owoce niedojrzałe, zaparzone, wyraźnie zapleśniałe, przejrzałe, zgnite, zafermentowane o nienaturalnym zapachu i smaku oraz z objawami chorób.

**INNE WYMAGANIA:**

Ekstrakt oznaczony metodą refraktometryczną (\*BRIX) nie niższy jak: 14,5

Wszystkie użyte surowce powinny być zgodne z aktualnymi wymogami prawa unijnego w zakresie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów i metali ciężkich. Surowiec wolny od GMO, nie był narażony na działanie promieniowania jonizującego. nie nastąpiło skażenie krzyżowe alergenami.

**OPAKOWANIE:**

Towar powinien być dostarczony w opakowaniu nieuszkodzonym, czystym tak aby nie zanieczyszczał owoców. Powinno posiadać atest jakościowy dopuszczający do kontaktu z żywnością.

**TRANSPORT:**

Przystosowany do przewozu owoców świeżych. Czysty i w odpowiednim stanie sanitarno-technicznym. Dostawa do zakładu lub punktu skupu.

**Opracowała: Agnieszka Lodowska**

**Zatwierdził: Lodowski Robert**

**KSIĘGA SPECYFIKACJI**  
**TRUSKAWKA- Owoce świeże**

Wersja: 1

Strona: 1/1

**JAKOŚĆ:**

Owoce całe, zdrowe, świeże, dojrzałe, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, bez szkodników. Kształt i zabarwienie typowe dla danej odmiany, wyrównane pod względem zabarwienia i dojrzałości.

**WADY I CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE:**

Owoce niedojrzałe, zaparzone, wyraźnie zapleśniałe, przejrzałe, zgnite, zafermentowane o nienaturalnym zapachu i smaku oraz z objawami chorób.

**INNE WYMAGANIA:**

Ekstrakt oznaczony metodą reflektometryczną (\*BRIX) nie niższy jak: 8

Wszystkie użyte surowce powinny być zgodne z aktualnymi wymogami prawa unijnego w zakresie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów i metali ciężkich. Surowiec wolny od GMO, nie był narażony na działanie promieniowania jonizującego. nie nastąpiło skażenie krzyżowe alergenami.

**OPAKOWANIE:**

Towar powinien być dostarczony w opakowaniu nieuszkodzonym, czystym tak aby nie zanieczyszczał owoców. Powinno posiadać atest jakościowy dopuszczający do kontaktu z żywnością.

**TRANSPORT:**

Przystosowany do przewozu owoców świeżych. Czysty i w odpowiednim stanie sanitarno-technicznym. Dostawa do zakładu lub punktu skupu.

Opracowała: Agnieszka Lodowska

Zatwierdził: Lodowski Robert