

## SPECYFIKACJA PRODUKTU

Handlowa nazwa produktu:	Cukier wanilinowy
Opis produktu:	Drobnokrystaliczny sypki proszek
Kraj pochodzenia:	Polska
Składniki :	Cukier kryształ, etylowanilina
Alergeny :	Produkt nie zawiera produktów alergennych.
	W zakładzie wykorzystuje się alergeny: zboża zawierające gluten, gorczycę, sezam, soję, mleko, seler, związki siarki.
Cechy organoleptyczne:	Barwa - biała Smak - słodko gorzki, bez obcych posmaków Zapach- swoisty bez obcych zapachów Konsystencja- drobnokrystaliczny sypki proszek Wolne od zanieczyszczeń mechanicznych
Rodzaj opakowania:	Opakowanie jednostkowe - Folia PE/PET metalizowany; folia PE/PP (laminat złoty); folia LDPE z barwnym zadrukiem.  Opakowanie zbiorcze -worek papierowy zaszywany/karton papierowy  Materiały przeznaczone do kontaktu z żywnością odpowiadają ponadto wymogom Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością , oraz wymaganiom Rozporządzenia Komisji (WE) NR 10/2011z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
OZNAKOWANIE	Na opakowaniu znajdują się informacje: nazwa produktu; data minimalnej trwałości; zawartość netto; numer partii; warunki przechowywania.
Warunki przechowywania:	Przed otwarciem: w suchym, chłodnym i zaciemnionym miejscu Po otwarciu : w suchym i przewiewnym miejscu bez kontaktu z przyprawami o intensywnym zapachu, bądź materiałami wydzielającymi silną woń Temp. ok. 25 C , wilgotność względna poniżej 75%

	zawartość kadmu (Cd) -max.0,05 mg/kg	
	Obecność szkodników i ich	nie dopuszczalne
	Mikotoksyny	Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) NR 1881/2006
	MCPD	nie dotyczy
	Poziomy zanieczyszczeń zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) NR 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych	
<b>Badania mikrobiologiczne</b>	<p>Salmonella - nieobecne w 25g</p> <p>Ogólna liczba drobnoustrojów (jtk /g) &lt;10</p> <p>Bakterie z grupy coli - nieobecne w 0,1g</p> <p>Liczba pleśni w 1g &lt;100</p> <p>Gronkowce chorobotwórcze - nieobecne w 0,1g</p> <p>Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (wersja podstawowa)</p> <p>Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (wersja skonsolidowana czerwiec 2014)</p>	
<b>Transport:</b>	Środki transportu powinny być kryte, czyste, suche, wolne od obcych zapachów oraz szkodników i ich pozostałości. Pozbawione warunków, które mogłyby spowodować fizyczne, chemiczne lub mikrobiologiczne zakażenie surowca/produktu. Powinny chronić towar przed szkodliwym działaniem czynników atmosferycznych.	
<b>Inne:</b>	"Produkt wyprodukowano zgodnie z obowiązującymi w zakładzie procedurami SZJ zgodnymi z wymaganiami normy ISO 22000:2005, FSSC 22000:2013 oraz HACCP wg. Codex Alimentarius".	