

SPECYFIKACJA CIASTO PSZCZELE

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE PRODUCENTA

Producent:	Holger Food Group Sp. z o.o.
Adres:	ul. Przemysłowa 17, 62-031 Luboń
Kontakt:	tel: +48 61 899 40 07 mail: biuro@holgerfood.pl

2. INFORMACJE DOTYCZĄCE PRODUKTU

Opis produktu:	Białe, drobnokrystaliczne ciasto pszczele jest produktem gotowym do spożycia przez pszczoły przez cały rok, szczególnie zalecane podczas zimnych okresów. Posiada gęstą, jednolitą masę o dużej sprężystości. Jest plastyczne i pod wpływem ciepła dłoni łatwo można nadać pożądany kształt.
Nadzór weterynaryjny:	PL3021242p

3. PARAMETRY SENSORYCZNE

Barwa:	Jednolicie biała do lekko żółtawej
Smak:	Słodki
Zapach:	Delikatnie słodki, bez obcych zapachów.
Konsystencja:	Gęsta masa cukrowa o ciągliwej strukturze, zmieniającej się w zależności od temperatury

4. SKŁAD PRODUKTU

Składniki:	cukier, syrop glukozowy, fruktoza
-------------------	-----------------------------------

5. PARAMETRY FIZYKOCHEMICZNE

Parametr	min:	max:	jednostka	Metoda
Kwasowość [pH]	4,5	5,6		pHmetr
Sucha masa	89,0	91,0	%	Wagosuszarka
SO ₂		6	ppm	Deklaracja producenta
Popiół konduktometryczny		0,04	%	Deklaracja producenta
HMF/hydroksymetylofurfural		20	mg/kg	Deklaracja producenta

6. PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE

Parametr	Najwyższa dopuszczalna wartość		Metoda
	Liczba mikroorganizmów [jtk]	Masa próbki	
Ogólna liczba drobnoustrojów w 30°C	<100 jtk/g	1 g	PN-EN ISO 4833-1:2013
Liczba drożdży i pleśni	< 10 jtk/g	1g	PN-ISO 21527-1:2009
Escherichia coli	<10 jtk/g	1g	PN-ISO 16649-2:2004
Salmonella	0	25 g	PN-ISO 6579-1:2017

**SPECYFIKACJA
CIASTO PSZCZELE****7. ZAWARTOŚĆ CUKRÓW**

Parametr	jednostka	wartość
Zawartość sacharozy	%	72,0 - 72,5
Zawartość fruktozy	%	5,0 - 5,5
Zawartość glukozy	%	1,3 - 1,8
Zawartość maltozy	%	1,4 - 1,9

8. ALERGENY

Lista alergenów została opracowana na podstawie ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności

OBECNE W PRODUKCIE	TAK	NIE	Uwagi
Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies zwyczajny, pszenica oplewiona/orkisz, kamut lub ich szczepy hybrydowe) i produkty pochodne		x	
Skorupiaki i produkty pochodne		x	
Jaja i produkty pochodne		x	
Ryby i produkty pochodne		x	
Orzeszki ziemne /orzeszki arachidowe i produkty pochodne		x	
Nasiona soi i produkty pochodne		x	
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)		x	
Orzechy tj. migdały, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia i produkty pochodne		x	
Seler i produkty pochodne		x	
Gorczyca i produkty pochodne		x	
Nasiona sezamu i produkty pochodne		x	
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO ₂		x	
Łubin i produkty pochodne		x	
Mięczaki i produkty pochodne		x	

SPECYFIKACJA CIASTO PSZCZELE

9. TRWAŁOŚĆ I MAGAZYNOWANIE

Okres przydatności od spożycia:	Produkt, w oryginalnie zamkniętym opakowaniu zachowuje deklarowane parametry jakościowe przez okres 12 miesięcy od daty produkcji. Produkt po otwarciu powinien być użyty niezwłocznie.
Warunki przechowywania:	Wyrób w opakowaniu należy przechowywać w pomieszczeniach suchych, bez obcych zapachów, wolnych od szkodników. Temperatura przechowywania powinna być niższa niż 25°C, a wilgotność nie wyższa niż 65%.
Warunki transportu:	Dopuszczalny jest transport w warunkach temperatury otoczenia przez okres 48 godzin bez wpływu na jakość materiału. Nie piętrować palet.

10. DANE LOGISTYCZNE

Opakowanie jednostkowe:	Karton papierowy o masie netto 5 kg lub 15 kg. Worek foliowy 1kg – pakowane po 15 szt. w kartonie Tacka plastikowa o masie netto 1 kg – pakowane po 12 szt. w kartonie
Opakowanie zbiorcze:	Paleta o masie netto: 900 kg (60 szt. x 15 kg) 700 kg (140 szt. x 5 kg) 720 kg (144szt. x 5 kg) Między produktem a paletą znajduje się przekładka kartonowa - paleta jest owinięta folią typu <i>stretch</i> . Nie piętrować palet.
Numer partii:	Numer partii to data przydatności do spożycia: <i>ddmmrrrr</i> .

11. OŚWIADCZENIA PRODUCENTA

Pochodzenie:	Surowce używane do produkcji pochodzą z rynków Unii Europejskiej.
GMO:	Według oświadczeń producentów, używane surowce nie wykazują modyfikacji genetycznej. Rozporządzenie (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003 r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy (Dz.U.U.E.L.03.268/1).
System zarządzania jakością:	Certyfikowany zintegrowany system zarządzania jakością wg. norm FSSC 22000

Dokument generowany automatycznie, ważny bez podpisu.