

	KSIEGA JAKOŚCI / QUALITY BOOK	
	SPECYFIKACJA PRODUKTU / PRODUCT SPECIFICATION PAPRYKA PASKI GŁĘBOKO MROŻONA / DEEP-FROZEN PEPPER SLICED	
Przygotował / Prepared: QC Manager		Zatwierdził / Approved: QA Manager
Podpis / Signature: Data / Date: 29.04.2021		Signature: Date:

1. OPIS / DESCRIPTION

Papryka paski – czerwona / zielona / żółta / melanż // Pepper sliced red / green / yellow / flame, deep-frozen.

2. SKŁADNIKI / INGREDIENTS

Papryka czerwona / zielona / żółta / melanż // Pepper red / green / yellow / flame.

3. PRZYGOTOWANIE / PROCESS

Bezpośrednio po zbiorze gniazdo nasienne jest usuwane, papryka jest myta, lekko blanszowana lub nie blanszowana, cięta, zamrażana, sortowana i pakowana / Directly after the harvest pepper is bored out, washed, slightly blanched or not, cut, individually quick frozen, sorted and packed.

4. WŁAŚCIWOŚCI FIZYCZNE / SENSORICAL ATTRIBUTES

Barwa / Colour:

- papryka czerwona – czerwona w odcieniach, typowa dla odmiany / red pepper - red, typical for variety
- papryka zielona – zielona do ciemnozielonej z naturalnymi czerwonymi przebarwieniami / green pepper - green to dark green with natural red discoloration
- papryka żółta – żółta do ciemnożółtej z naturalnymi zielonymi przebarwieniami / yellow pepper - yellow to dark yellow with natural green discolouration
- papryka melanż – zielona z czerwonymi przebarwieniami, żółta i czerwona / flame pepper - green with red discolouration, yellow and red

Zapach / Smell: fresh

Smak / Taste: typical, no off flavours

Konsystencja / Texture: tender, not tough

5. ROZMIAR / SIZE

Szerokość paski 5-8mm, długość naturalna / Width 5-8mm, natural length.

6. WŁAŚCIWOŚCI / TOLERANCE

Wielkość próby / Sample size: 1 kg

Cecha / Character	Średnio / aver/kg	max/kg
Kawałki / lenght < 20 mm	max 10%	14%
Piętka / Heel	3 szt. / pcs	5 szt. / pcs
Zlepnięcia trwałe > 3 szt. / Stuck together clumps > 3 pcs	max 10%	14%
Plamy / Spotted > 2 mm	max 10 szt. / pcs	14 szt. / pcs
Porażone / Scab > 2 mm	max 10 szt. / pcs	14 szt. / pcs
Nasiona / Seeds	max 20 szt. / pcs	25 szt. / pcs
Zepsute, nadgniłe / Rotten	max 2szt. / pcs	3 szt. / pcs
Inna barwa (nie dotyczy paparyki melanż) / Other colour (not applicable to flame pepper)	max 3%	5%
Zanieczyszczenia obce (drewno, papier, folia, metal) / Foreign matter (wood, paper, foil, metal, etc.)	Nieobecne / absent	

7. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA / METHOD OF PREPARATION

Gotować lub piec zamrożoną paprykę przez 5-10 minut. / Boil or bake the deepfrozen diced pepper for 5-10 minutes.

	KSIĘGA JAKOŚCI / QUALITY BOOK	
	SPECYFIKACJA PRODUKTU / PRODUCT SPECIFICATION PAPRYKA PASKI GŁĘBOKO MROŻONA / DEEP-FROZEN PEPPER SLICED	

8. WARUNKI PRZECZYSKOWYWANIA I TRANSPORTU, DATA MINIMALNEJ TRWAŁOŚCI / SHELF LIFE, STORAGE AND TRANSPORT

Data minimalnej trwałości od produkcji / Shelf life from production : 24 miesiące / months
Data minimalnej trwałości od dostawy / Shelf life from delivery : min. 6 miesięcy / months
Magazynowanie / Storage : poniżej / colder than -18°C
Transport / Transport : poniżej / colder than -18°C

Warunki przechowywania dla konsumenta / Storage conditions for consumer:

- 6 °C 7 dni /days

- 12 °C 1 miesiąc / month

poniżej / below - 18 °C do daty minimalnej trwałości na opakowaniu / until durability date printed on package

Produkt głęboko mrożony. / Deep-frozen product.

Po rozmrożeniu nie zamrażać ponownie. / Do not refreeze after thawing.

Spożywać po obróbce termicznej. / Pass thermal treatment before consumption.

9. PAKOWANIE I ETYKIETOWANIE PACKAGING AND LABELLING

Produkt jest dostarczany w opakowaniach zgodnych z wymaganiami prawnymi UE dotyczącymi opakowań przeznaczonych do kontaktu ze środkami spożywczymi oraz ich etykietowania / The product is supplied in packaging which applies to the current EU legislation concerning food contact packaging material and labelling.

10. PODSTAWY PRAWNE / LEGAL DEMANDS

Produkt spełnia wszystkie wymagania i standardy prawa żywnościowego UE / This product meets all EU food legislation requirements and standards.

Poziom pozostałości środków ochrony roślin oraz metali ciężkich wg aktualnych rozporządzeń UE / Pesticides residues and heavy metals are conform the valid EU legislation.

Produkt nie był poddawany promieniowaniu jonizującemu i nie jest modyfikowany genetycznie. Nie zawiera również dodatków ani składników pochodzących z genetycznie modyfikowanego materiału / This product is not irradiated or genetically modified and does not contain additives or ingredients derived from genetically modified material.

Produkt nie jest alergenem. / This product is not an allergen.

11. WARTOŚCI MIKROBIOLOGICZNE (dla papryki blanszowanej) / MICROBIOLOGICAL VALUES (BLANCHED)

Coliforms:	< 1,000 CFU/g
E. coli:	< 100 CFU/g
Staphylococcus aureus:	max. 100 CFU/g
Listeria monocytogenes:	< 100 CFU/g
Salmonella:	not detectable in 25 g

12. WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100g / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100 g

(Source: Souci, Fachmann and Kraut, 7th edition)

Energy:	110 kJ / 26 kcal
Fat:	0,2 g
of which saturated fat:	0,05 g
Carbohydrate:	2,9 g
of which sugars:	2,8 g
Dietary fibre:	3,6 g
Protein:	1,1 g
Salt:	<0,01 g

13. KRAJ POCHODZENIA / ORIGIN

Kraj pochodzenia / Origin: Polska, UE / Poland, EU