

Aromaty naturalne owocowe

specyfikacja jakościowa produktu



kod: QSP-08-W2

obowiązuje od:
01.08.2001

zaktualizowano:
01.06.2004

1. Charakterystyka produktu

- Aromat produkowany jest ze zdrowych, dojrzałych i nie sfermentowanych owoców, zgodnie z ogólnie znanymi standardowymi zasadami (GMP, HACCP).
- Aromat produkowany jest przy użyciu odpowiednich metod destylacji.
- Produkt jest wytwarzany wyłącznie z określonego owocu i nie zawiera żadnych innych dodatków, barwników, cukrów, alkoholu.

2. Wymagania ogólne

- Aromat będzie dostarczany w nieuszkodzonym opakowaniu (beczki) lub w cysternach.
- Zaakceptowane przed dostawą próbki, będą składowane jako materiał referencyjny.
- Aromat nie może zawierać żadnych genetycznie modyfikowanych organizmów jakiegokolwiek typu.
- Aromat nie będzie zawierał żadnych innych barwników, niż te pochodzące z samego owocu.
- Aromat nie będzie zawierał żadnych dodatków smakowych, identycznych z naturalnymi, syntetycznych lub pochodzących z innego owocu.
- Aromat nie zawiera środków konserwujących.

3. Charakterystyka aromatu

- ciecz płynna, bezbarwna, klarowna o całkowitej czystości
- zawartość alkoholu etylowego: max. 5g/100cm³

4. Przydatność do spożycia

- 2 lata od daty produkcji w temperaturze poniżej 4°C.

5. Opakowanie

- w przypadku użycia do transportu cysterna opakowanie powinno być czyste, przed załadunkiem musi zostać przedstawiony certyfikat mycia, a po załadunku cysterna jest zaplombowana.
- w przypadku beczek opakowanie jest neutralne (wielowarstwowe worki aseptyczne lub transparentne o pojemności 200 kg oraz worek osłonowy). Beczki oznaczone następującymi danymi:

- | | |
|------------------|------------------------------|
| ▪ producent | ▪ kraj pochodzenia |
| ▪ nazwa produktu | ▪ dane zdolności odtwarzania |
| ▪ dodatki | ▪ przechowywanie |
| ▪ kod produktu | ▪ data produkcji |
| | ▪ waga netto |

- po napełnieniu beczka powinna być zaplombowana

6. Warunki składowania i transport

- Aromat owocowy musi być schłodzony natychmiast po produkcji i zapakowaniu.
- Temperatura podczas składowania musi być niższa niż +4°C.
- Temperatura podczas transportu preferowana poniżej +4°C

