

1. PRZEDMIOT NORMY

Przedmiotem normy są jabłka świeże przeznaczone dla przemysłu

2. WYMAGANIA OGÓLNE I TOLERANCJE

2.1. wymagania ogólne wg tabeli 1

2.2. tolerancje wg tabeli 2

Tabela 1

Cechy	Charakterystyka
Jakość	owoce zdrowe, świeże i czyste, dopuszcza się różnorodność odmianową
Smak i zapach	bez obcych zapachów i smaków

Tabela 2

Określenie wad	Zawartość owoców z wadami % wag., nie więcej niż:	
Zanieczyszczenia	organiczne	0,5
	mechaniczne	nie dopuszcza się
Zgniłe lub nadgniłe	nie dopuszcza się	
Ślady oleju	nie dopuszcza się	
Pozostałości chemicznych środków ochrony roślin	nie dopuszcza się	
Zafermentowanie	nie dopuszcza się	

3. CECHY Dyskwalifikujące partię

Dostarczona partia zawiera znaczną ilość jabłek zgnitych lub ze śladami nadgnicia, zapleśnienia, z obcym smakiem i zapachem. Zanieczyszczenia organiczne bądź mechaniczne.

TRANSPORT I PAKOWANIE

3.1. pojazd czysty, sprawny technicznie bez żadnych wycieków ze skrzyni ładunkowej

3.2. opakowania czyste, dopuszczone do kontaktu z żywnością, dopuszcza się owoce luzem

4. BADANIA I OCENA PARTII

Badanie i ocenę partii należy wykonać zgodnie z metodą oceny wizualnej

Opracował Zespół ds. HACCP:

Pełnomocnik ds. Jakości

Paulina Przewłocka

Zakład Przetwórstwa Owoców i Warzyw

"POLKON" Sp. z o.o.

10.09.2014..... Pełnomocnik ds. Jakości

data, podpis

Paulina Przewłocka

Zatwierdził:

Prezes Zarządu

Piotr Trojanowicz

10.09.2014.....

PREZES ZARZĄDU

„POLKON” Sp. z o.o.

Piotr Trojanowicz