

SPECYFIKACJA

MIGDAŁY BLANSZOWANE MĄKA

1. Przedmiot wymagań

Migdały słodkie (*Prunus dulcis* L.) blanszowane, mąka.

Składniki: migdały.

Surowiec nie może być modyfikowany drogą inżynierii genetycznej, nie zawiera składników poddanych napromieniowaniu.

2. Kraj pochodzenia surowca

USA, Hiszpania.

3. Kalibracja

0-1 mm lub inne w uzgodnieniu z działem handlowym.

4. Przeznaczenie

Do bezpośredniego spożycia dla ogółu populacji z wyjątkiem osób uczulonych, półprodukt dla przemysłu spożywczego. Niezalecane jest spożywanie produktu przez dzieci poniżej 3 roku życia ze względu na możliwość zadławienia się.

5. Wymagania jakościowe

5.1 Organoleptyczne

Lp.	Cecha	Wymagania
1	Wygląd ogólny	mocno rozdrobnione migdały blanszowane
2	Barwa	biała do kremowej
3	Zapach	typowy dla migdałów blanszowanych, bez obcych
4	Smak	charakterystyczny, bez stęchlizny lub innych obcych
5	Konsystencja	lekka, sypka
6	Obecność żywych szkodników	niedopuszczalna

5.2 Fizykochemiczne

Lp.	Cecha	Wymagania
1	Zawartość cząstek < 1 mm	60-80%
2	Wilgotność	<6%
3	Zanieczyszczenia niebezpieczne	<0,4%
4	Aflatoksyny	$B_1 < 8 \mu\text{g/kg}$ suma $B_1; B_2; G_1; G_2 < 10 \mu\text{g/kg}$
5	Metale ciężkie	zgodnie z obowiązującym prawem
6	Pestycydy	zgodnie z obowiązującym prawem

5.3 Mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania
1	<i>Salmonella</i>	0/25g

6. Wartości odżywcze w 100 g

Wartość energetyczna	2527 kJ / 611 kcal
Tłuszcz	52,0 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	4,3 g
Węglowodany	4,9 g
w tym cukry	3,5 g
Błonnik	9,7 g
Białko	26,0 g
Sól	0,05 g

7. Opakowanie

Szczelnie i trwale zamknięte paczki z tworzyw sztucznych i wielomateriałowe, worki próżniowe, puszki, wiaderka, pudełeczka typu blister-box. Pozostałe parametry:

- masa netto 20g - 15kg,
- zawartość tlenu resztkowego <2% w przypadku opakowań konfekcyjnych,
- opakowania, które utraciły próżnię <10% w przypadku opakowań próżniowych.

8. Znakowanie

Każda etykieta zawiera następujące informacje: nazwa produktu, wskazówki dotyczące alergenów, masa netto, nr partii, termin minimalnej trwałości, warunki przechowywania, kraj pochodzenia, nazwa producenta.

9. Data minimalnej trwałości

12 miesięcy.

10. Sposób przechowywania i transportu

Przechowywać na paletach, w pomieszczeniach czystych, suchych, bez obcych zapachów, wolnych od szkodników i ich pozostałości, z dala od grzejników i przewodów kanalizacyjno-wodociągowych. Zalecana temperatura max 25°C, wilgotność względna max 75%.

Produkt przewozić w temperaturze otoczenia, środkami transportu w dobrym stanie technicznym, czystymi, suchymi, bez obcych zapachów, bez szkodników i ich pozostałości.

Towar w czasie transportu należy zabezpieczyć przed negatywnym wpływem warunków atmosferycznych.

11. Alergeny

Produkt zawiera orzechy.

W opakowaniach konfekcyjnych produkt może zawierać orzeszki arachidowe i inne orzechy.