



SPECYFIKACJA
NAPÓJ OWSIANY UHT
Z WAPNIEM I WITAMINAMI

NUMER: LF / 18
DATA: 19.09.2023r.
WYDANIE: 3
STRONA: 1 STRON: 3

OPRACOWAŁ: KATARZYNA WILASZEK

ZATWIERDZIŁ: ANNA MATWIEJSZYN

FUNKCJA:
Brygadzysta Laboratorium UHT

FUNKCJA:
Kierownik Wydziału Kontroli Jakości

1. NAZWA PRODUKTU: NAPÓJ OWSIANY Z WAPNIEM I WITAMINAMI.

Bez dodatku cukrów. Zawiera naturalnie występujące cukry. Bez glutenu.

2. OPIS PRODUKTU

Napój owsiany UHT otrzymuje się z wody, bazy owsianej, oleju słonecznikowego, soli oraz witamin D, B2, B12 poddany procesowi sterylizacji UHT i aseptycznemu pakowaniu. Jest to napój o zawartości tłuszczu 1,5%.

3. WYMAGANIA TECHNICZNE

3.1 Opakowaniem bezpośrednim napoju owsianego są opakowania kartonowe z laminatu wielowarstwowego z folią aluminiową o zawartości: 1 L lub innej. Opakowania jednostkowe są pakowane w tekturowe paletki. Opakowania bezpośrednie napoju owsianego są dopuszczone do pakowania produktów spożywczych zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004 (wraz z późniejszymi zmianami).

3.2 Transport realizowany tylko środkami transportu zabezpieczającymi produkt przed zanieczyszczeniem, uszkodzeniem w temperaturze od +1°C +25°C. Środek transportu posiada pozwolenie na transport środków spożywczych oraz aktualną książkę sanitarną pojazdu.

3.3. Dotyczące oznakowania. Oznakowanie napoju owsianego zawiera następujące informacje:

- nazwę i adres producenta, nazwę produktu, rodzaj obróbki cieplnej: UHT,
- datę minimalnej trwałości: „Najlepiej spożyć przed:” data i numer partii: na górze opakowania
- warunki przechowywania,
- zawartość tłuszczu, zawartość netto,
- znak weterynaryjny w owalu PL 20131601 WE,
- składniki:

- **napój owsiany UHT:** woda, 15% owies bezglutenowy, olej słonecznikowy, sól, wapń, stabilizator: guma gellan, witaminy: B2, B12, D.

- wartość odżywczą w 100 ml:

- Napój owsiany UHT-		Wartość odżywczą w 100 ml:
Wartość energetyczna		210 kJ/50 kcal
Tłuszcz		1,5 g
w tym kwasy nasycone		0,2 g
Węglowodany		8,3g
w tym cukry		5,6 g
Białko		0,8 g
Sól		0,10 g

- Napój owsiany UHT-		Wapń i witaminy w 100 ml
Wapń		120mg-15%**
Witamina B2 (Ryboflawina)		0,21 mg-15%**
Witamina B12		0,38µg-15%**
Witamina D		0,75µg-15%**

** Dzienna Referencyjna Wartość Spożycia Witamin i wapnia (dla osób dorosłych).

Utrzymanie prawidłowego stanu zdrowia wymaga zróżnicowanego odżywiania i prowadzenia zdrowego stylu życia. Korzystne działanie występuje w przypadku spożycia 100 ml produktu dziennie. Opakowanie 1L zawiera 10 porcji produktu.



SPECYFIKACJA
NAPÓJ OWSIANY UHT
Z WAPNIEM I WITAMINAMI

NUMER: LF / 18

DATA: 19.09.2023r.

WYDANIE: 3

STRONA: 2 STRON: 3

4. WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE, CHEMICZNE I MIKROBIOLOGICZNE

Parametry	Wymagania	Metody badawcze
Wygląd	ciecz jednorodna, dopuszcza się osad na dnie opakowania, barwa odpowiadająca wprowadzonym dodatkom	Ocena organoleptyczna
Smak i zapach	czysty, charakterystyczny dla użytej bazy dodatków, właściwy dla napoju owsianego	
Konsystencja	plynna	
Zawartość tłuszczu, %	Standard: 1,5 Tolerancja: $\pm 1,0$	wg PN-ISO 2446
Kwasowość, pH	min 6,5	pH-metr Instrukcja producenta
Zawartość suchej masy%	min:10	wg PN-A-86004
Białko %	Standard: 0,8 Tolerancja $\pm 0,5$	metoda Kejdahla
Węglowodany %	Standard: 8,3 Tolerancja $\pm 2,0$	Metoda obliczeniowa
Antybiotyki	nieobecne	
Aflatoksyna B1 Aflatoksyna B1,B2,G1,G2 Ochratoksyna A	max 2,0 $\mu\text{g/kg}$ max 4,0 $\mu\text{g/kg}$ max 3,0 $\mu\text{g/kg}$	
Metale	Ołów (Pb)- max 0,05 mg/kg wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. (wraz z późniejszymi zmianami).	
Pestycydy	wg Rozporządzenia (WE) 396/2005 z dnia 23.02.2005r. (wraz z późniejszymi zmianami).	
Dioksyny PCB	Suma dioksyn max 0,75 pg/g tłuszczu, suma dioksyn + polichlorowanych bifenyli max 1,25 pg/g tłuszczu suma PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 max 40 ng/g tłuszczu. wg Rozporządzenia Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. (wraz z późniejszymi zmianami).	
Ogólna liczba drobnoustrojów mezofilnych po próbie termostatowej	nie więcej niż 10 w 0,1ml	wg PN-EN ISO 4833
Enterobacteriaceae	<1 cfu/ml	PN-EN ISO 21528
Salmonella	nieobecna w 25 g	PN-EN ISO 6579
Listeria monocytogenes	nieobecna w 25 g	PN-EN ISO 11290

- **Wapń i witamina D:** pomagają w prawidłowym utrzymaniu zdrowych kości i zębów. Wspiera prawidłowe funkcjonowanie mięśni
- **Witaminy: B2 (Ryboflawina), B12:** pomagają w prawidłowym funkcjonowaniu układu nerwowego oraz przyczynia się do zmniejszenia uczucia zmęczenia i znużenia
- **Witaminy: D, B12:** wspomagają układ odpornościowy.

5. Genetycznie zmodyfikowane organizmy (GMO)

Postanowienia rozporządzeń (WE) 1829/2003 oraz 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady dotyczące etykietowania, zezwalania oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie, są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznaczenia.

6. PRZECHOWYWANIE

Napój owsiany UHT przechowuje się w suchym, czystym, wolnym od obcych zapachów magazynie w temperaturze od $+1^{\circ}\text{C}$ do $+25^{\circ}\text{C}$ nie dłużej niż 12 miesięcy od daty produkcji. Po otwarciu opakowania przechowywać w warunkach chłodniczych nie dłużej niż 4 dni. Przed otwarciem wstrząsnąć.



SPECYFIKACJA
NAPÓJ OWSIANY UHT
Z WAPNIEM I WITAMINAMI

NUMER: LF/ 18

DATA: 19.09.2023r.

WYDANIE: 3

STRONA: 3 STRON: 3

7. Alergeny

Lista alergenów zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011	Zawiera		Możliwość zakażenia krzyżowego		Wymaga oznakowania dodatkowego	
	Tak	Nie	Tak	Nie	Tak	Nie
Zboża zawierające gluten, tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne.		x		x		x
Skorupiaki i produkty pochodne		x		x		x
Jaja i produkty pochodne		x		x		x
Ryby i produkty pochodne		x		x		x
Orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe i produkty pochodne		x		x		x
Orzechy tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzech pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne		x		x		x
Soja i produkty pochodne		x		x		x
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)		x		x		x
Seler i produkty pochodne		x		x		x
Gorczyca i produkty pochodne		x		x		x
Nasiona sezamu i produkty pochodne		x		x		x
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO ₂		x		x		x
Łubin i produkty pochodne		x		x		x
Mięczaki i produkty pochodne		x		x		x

8. Promieniowanie jonizujące

Postanowienia Dyrektywy 1999/2 oraz Dyrektywy 1999/3 dotyczące środków spożywczych oraz składników spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego, są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznakowania

9. Produkt spełnia wymagania przepisów prawa:

Ustawa z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Komisji nr 2023/915 z dnia 25.04.2023r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie 1881/2006 (wraz ze zmianami).

Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 828/2014 z dnia 30 lipca 2014r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat nieobecności lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności.

Rozporządzenie (WE) 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23.02.2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę rady 91/414/EWG (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (...)(wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.09.2003r. dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie (...)(wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dn. 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności (wraz z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...)(wraz z późniejszymi zmianami).

Dyrektywa 1999/2/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie zbliżenia ustawodawstwa Państw Członkowskich dotyczących środków spożywczych oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz z późniejszymi zmianami).

Dyrektywa 1999/3/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22.02.1999r. w sprawie (.....) oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego (wraz z późniejszymi zmianami).