



CIPOLLA A FETTE



NOME PRODOTTO	CODICE EAN	PESO BUSTA	BUSTE CARTONI	CARTONI STRATI	CARTONI PALLET
CIPOLLA A FETTE	5413508014229	2.5KG	4	9	63
CIPOLLA A FETTE	5413508014212	1KG	10	9	63

NAZWA/NAME: CEBULA MROZONA PLASTER- Allium cepa L./IQF ONION SLICED- Allium cepa L.

OPIS/DESCRIPTION: Produkt 0117/jnany w wyniku zamrożenia świeżej, zdrowej cebuli oczyszczonej z zewnętrznych łusek pokrojonej w plaster. Proces technologiczny obejmuje zasyp surowca, mycie, sortowanie, krojenie, zamrażanie, sortowanie, pakowanie, kontrolę na obecność metalu i przechowywanie w komorze chłodniczej./Product received as a result of freezing fresh, well and healthy onion, product clean, withoutmusk, Clif in slices. Technological process contains: backfilling of the the raw material ,washing, sorting, cutting, freezing, sorting, packing, metal detection, storage in cold store.

WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE 1 FIZYKOCHEMICZNE/ORGANOLEPTIC AND PHYSICAL PROPERTIES

WYGLĄD/ APPEARANCE	Plastry, sypkie, nie oblodzone, bez zlepieńców trwałych./ Slices, loose, without ice parts, without clumps.
BARWA/ COLOUR	Biało-kremowa do kremowo-zielonej./ Characteristic: white/creamy; White; slight green/grey hints.
SMAK I ZAPACH/ TASTE AND FLAVOUR	Smak i zapach po rozmrożeniu typowy dla cebuli, bez obcego smaku i zapachu./ Characteristic of onion, without foreign smell and taste.
KONSYSTENCJA I STRUKTURA/ CONSISTENCY	W stanie zamrożonym krucha, w stanie rozmrożonym osłabiona./ Deep frozen - brittle, thawed - weekend.
ROZMIAR, CIĘCIE/ SWE, CUT	Plastry: 2-4mm; 3-5mm, 4-6mm; 5-7mm, 6-8mm./ Sliced: 2-4mm; 3-5mm; 4-6mm; 5-7mm, 6-8mm
ZDROWOTNOŚĆ/ WHOLESOMENESS	Plastry i ich części zdrowe wolne od zapleśnienia i gnicia oraz szkód wywołanych przez szkodniki i choroby/ Onions healthy, free of signs for molding, rotting, taints; illnesses;
ZANIECZYSZCZENIA/ CONTAMINATIONS	Cebula czysta, bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych, nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych./ Healthy onion without mineral and plant contaminations, free from any others pollutions.

TOLERANCJE JAKOŚCIOWE Opracowano na podstawie normy PN-A-78604 Cebula krojona zamrożona i doświadczeń własnych. Masa próbki: nie mniej niż 500g.

TOLERANCES FOR DEFECTS Based upon Polish Norm (PN-A-78604 Cebula krojona zamrożona) and experience. Sample weight: no less than 500g.

PLASTRAw % , nie więcej niż SLICED value in % , no more than:		
Wygląd/ Appearance	- pokruszone, mniejsze niż 10 mm / Crushed slices, smaller than l(mm): 15	
	- o grubości większej niż deklarowana / OVERSIZE (slices which are bigger than of the declared dimension): 3	
	- zlepienie trwałe/ CLUMPS (slices that are welded together and cannot be easily separated without causing damage):	
	- z pozostałością piętki/ FIBROUS ROOT (sliced with tough stem or fibrous roots attached): 3	1
Barwa/ Colour	- z pokrojenia zielonych mięsistych łusek/ from chopping green fleshy husk: 3	
	- z pokrojenia żółtych i zielonych stożków wzrostu/ from chopping yellow or green growth cone: 3	
	- fragmenty z fioletowymi przebarwieniami/ pieces with a purple discolouration: 1	
Zanieczyszczenia/ Impurity	- fragmenty z pozostałością suchej łuski/ a residues of husk: 4 sztuki/kg 4 pieces/kg	
	- inne zanieczyszczenia roślinne/ Extraneous Vegetable Materiał (EVM): 0,05	
	- zanieczyszczenia mineralne/ minerał impurities: 0,03	

WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE/ MICROBIOLOGICAL STANDARDS Ijldgl/lcfu/gl	Zgodnie z obowiązującymi przepisami Unii Europejskiej i doświadczeń własnych nn iccordance with the European legislation and criteria.	
	m	
O ólna liczba drobnoustro•ów / Total viable count (TVC)	1 500 000	K 3 000 000
Liczba drożdż / Yeasts	3 000	5 000
Liczba pleśni / Moulds	3 000	5 000
Liczba Escherichia coli	K 10	K 100
Liczba Enterobacteriaceae	10 000	20 000
Staph lococcus aureus	K100	K1 000
Bacillus cereus	K100	43000
hęcność Salmonella w 25	nieobecna/absent	nieobecna/absent
ęcność Listeria monocytogenes w 25 g	nieobecna/absent	nieobecna/absent
m, M — k eria/ criteria		

PESTYCYDY/ PESTICIDES: Zgodnie z obowiązującymi przepisami Unii Europejskiej/ Product conform to current European legislation

ZAWARTOŚĆ METALI CIĘŻKICH/ HEAVY METALS: Zgodnie z obowiązującymi przepisami Unii Europejskiej/ Product conform to current European legislation

GNIO/ GMO: Produkt nie zawiera i nie jest produkowany z organizmów modyfikowanych genetycznie zgodnie z obowiązującymi przepisami Unii Europejskiej/ The product does not contain, consists of, or is produced from genetically modified organisms (GMOs) within the definition of European Union law.

ALERGENY/ALLERGENS- Cebula nie jest alergenem. W zakładzie nie używa się alergenów./ The onion is not allergen. We do not use allergens in production area.

NAPROMIENIOWANIE /IRRADIATION Produkt nie jest poddawany napromieniowaniu jonizującemu/ Free from ionizing radiation

KRAJ POCHODZENIA/COUNTRY OF ORIGIN: Polska/ Poland

Conform

Wartość odżywcza w 100g produktu*: Nutritional value average per 100g*:		*Wartości poszczególnych składników pochodzą z Komputerowej Bazy Danych Instytutu żywności i Żywnienia. **Energia została obliczona na podstawie Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 ** *Zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie występującego sodu *Nutritional Information in 100g (Database issued by the Institute of Food and Nutrition) Energy calculated on the basis of Regulation (EU) No 1 169/201 1 of the European Parliament and of the Council ***The salt content is exclusively due to the presence of naturally occurring sodium. OPAKOWANIE/ PACKAGING: Zgodnie z obowiązującymi przepisami Unii Europejskiej/ to current European standards
Energia**:/Energy**:	142 kJ, 34 kcal	
Tłuszcz: / Fat:	0,4 g	
w tym / of which		
-kwaszy tłuszczowe nasycone -saturates:	0,1 g	
Węglowodany: / Carbohydrate:	6,2 g	
w tym / of which		
-cukier: -sugars:	2,0 g	
Białko: Protein:	1,3 g	
Sól***: Salt***:	0,01g	

Rodzaj opakowania/ TYPE	KARTON/ CARTON 1 x 10kg	KARTON/ CARTON 4 x 2.5kg	KARTON/ CARTON 10 x 1kg*,	WOREK PLASTIKOWY/ PLASTIC BAG	WOREK PAPIEROWY/PAPER BAG	OKTABINA/OCTABIN
Masa netto/ NET WEIGHT	10kg	1 Okg	10kg, 10,2kg	20kg/25kg/15kg	20kg	600kg / 350kg
Materiał/ MATERIAL	tektura falista 3warstwowa/ cardboard (głey/3 layers)	tektura falista 3warstwowa/ cardboard (grey/3 layers)	tektura falista 3warstwowa/ cardboard (grey/3 layers)	polietylen/niebieski/ do żywności/ antypoślizgowy polythene/blue/food safe/non-slip	3-warstwowy powlekany od wewnątrz polietylenem/ grey bag with polythene liner inside	tektura falista 5warstwowa/wkład PE niebieski o grubości 60 mikronów/ cardboard (grey/5 layers) / polythene liner (60 microns)
	wkład PE niebieski o grubości 40 mikronów/ polythene liner (40 microns)	transparentna folia o grubości 0,05 mm/ tKInsparent foil film (thickness 0,05mm)	transparentna folia o grubości 0,05 mm/ transparent foil film (thickness 0,05mm)			
Zamknięcie/ CLOSING	taśma niebieska/ blue tape	taśma niebieska/ zgrzew/ blue tape/sealed	taśma niebieska/ zgrzew/ blue tape/sealed	Zgrzew/ sealed	Zszyście/ sewed	tekturowa pokrywa/ cardboard cover
Wymiary opakowania/ DIMENSIONS	390x250x270 mm 390x250x260 mm	390x250x270 mm	390x250x270 mm	580x950 mm	450x950x100 mm 500x950x100 mm	800x1200x1800/1000
Masa opakowania/ WEIGHT OF PACKACJING	360 g	400 g	440 g	100g	220 g	7 kg / 11 kg
Gramatura/ THICKNESS	530-550 g/m²	530-550 g/m²	530-550 g/m²	120 mikronów	140 mikronów.	1 470 g/m²
Paletyzacja (standard)/ PALLETIZING (standard)	PALETA EURO/ EURO PALLET - ogólna ilość palet/ total number of pallets: 33 - masa netto palety/ net weight on a pallet: 630kg - ilość kartonów na palecie/ number of cartons per pallet: 63 - ilość warstw na palecie/ layers per pallet: 7 - ilość kartonów na warstwie/ cartons per layer: 9 - wysokość palety łącznie z paletą/ pallet height (including pallet): 1.97 m/2.04m	PALETA EURO/ EURO PALLET - ogólna ilość palet/ total number of pallets: 33 - masa netto palety/ net weight on a pallet: 630kg - ilość kartonów na palecie/ number of caflons per pallet: 63 - ilość warstw na palecie/ layers per pallet: 7 - ilość kartonó,v na warstwie/ caflons per layer: 9 - wysokość palety łącznie z paletą/ pallet height (including pallet): 2.04 m	PALETA EURO/ EURO PALLET - ogólna ilość palet/ total number of pallets: 33 -masa netto palety/ net weight on a pallet: 630kg - ilość kartonów na palecie/ number of cartons per pallet:• 63 - ilość warstw na palecie/ layers per pallet: 7 - ilość kartonów na warstwie/ cartons per layer. - wysokość palety łącznie z paletą/ pallet height (including pallet): 2.04 m	PALETA EURO/ EURO PALLET - ogólna ilość palet/ total number of pallets: 32 -masa netto palety/ net weight on a pallet: 6601,g - ilość worków na palecie/ number of bags per pallet: 33 - ilość warstw na palecie/ layers per pallet: 11 - ilość worków na warstwie/ bags per layer. - wysokość palety łącznie z paletą/ pallet height (including pallet): 2.10 m	PALETA EURO/ EURO PALLET - ogólna ilość palet/ total number of pallets: 33 - masa netto palety/ net weight on a pallet: 660kg - ilość worków na palecie/ number of bags per pallet: 33 - ilość warstw na palecie/ layers per pallet: 11 - ilość worków na warstwie/ bags per layer: 3 - wysokość palety łącznie z paletą/ pallet height (including pallet): 2.10 m	PALETA EURO/ EURO PALLET - ogólna ilość palet/ total number of pallets: 33 / 66 - masa netto palety/ net weight on a pallet:• 700kg /350kg - ilość oktabin na palecie/ number of octabins per pallet: 1 - wysokość palety łącznie z paletą/ pallet height (including pallet): 1.95 m / 1.15 m
Oznakowanie/ LABELLING	Etykieta z opisem: nazwa, skład, masa netto, data minimalnej trwałości, specjalne warunki przechowywania, nazwa i adres firmy(niekoniecznie producent może być np. pośrednik), kraj pochodzenia, tabela wartości. Każde opakowanie jednostkowe podlega oznakowaniu./ Label details: product name; ingredients; net weight; best before date; storage conditions; name and address of the company (not necessatily the manufacturer, can be an agent), origin, nutritional. Each unit pack must be labelled.					

INFORMACJE DODATKOWE/ ADDITIONAL INFORMATIONS:

Przeznaczenie/ Purpose:

Po rozmrożeniu i poddaniu obróbce termicznej (gotowanie, smażenie) nadaje się do bezpośredniego spożycia lub jako półprodukt do produkcji przetworów spożywczych. Można stosować jako dodatek do zup, pizzy i zapiekanek. Produkt nie jest przeznaczony dla niemowląt. Raz rozmrożonego produktu nie wolno powtórnie zamrażać !!!
After defrosting and thermal treatments (cooking, boiling, backing, ftying) product can be used for direct consumption or as an ingredient of the foods. It can be used as an addition for soups, pizzas etc. The product is not intended for infants. Do not refreeze once defrosted!

Okres przydatności do spożycia/ Shelf life:

24 miesiące potwierdzony wynikami badań przechowalniczych; w temperaturze nie wyższej niż -18°C./ 24 months: results of durability test; in temperature no higher than -180C

Dystrybucja i transport/ Distribution and transport:

Cebulę mrożoną należy przewozić środkami transportowymi wyposażonymi w urządzenia zapewniające utrzymanie w każdym miejscu produktu temperatury nie wyższej niż - 18⁰C. Dopuszcza się krótkotrwały wzrost temperatury nie więcej niż 0 2⁰C w trakcie czynności manipulacyjnych, załadunku i S"ładunku. During a transport - temperature not higher than -18 ⁰C. During loading and unloading temperature can change round about 2 ⁰C

Detektor metalu/ Metal detection:

Opakowania poddawane są detekcji na obecność metali*. Czułość urządzenia: Ferrous: 3mm; Non-Ferrous: 3mm; Stainless Steel: 3,5mm
The packaging is checked by a metal detector*. Sensitivity: Ferrous: 3mm, Non-Ferrous: 3mm, Stainless Steel: 3,5mm

* Detekcji na obecność metali nie poddaje się wyrobów w oktabinach. Oktabinajest opieczętowana: „NO METAL DETECTION”/ Octabins are not going through metal detector. Octabins are marked: "NO METAL DETECTION”

Data/Date 08.07.2019	Data/Date 08.07.2019	Akceptacja odbiorcy/ Acceptance of the recipient