



Wymagania Zamawiającego co do Specyfikacji Wytłoków oraz Pulp Owocowych lub Warzywnych

Opis produktu:

Wytłoki oraz pulpy owocowe lub warzywno (zwane dalej produktami) muszą być wytwarzane z najwyższej jakości świeżych owoców lub warzyw.

Składniki:

- 100% wytłoków owocowych lub warzywnych
- 100% pulp owocowych lub warzywnych

Proces produkcji:

Selekcja owoców lub warzyw:

Wybór dojrzałych, zdrowych i świeżych owoców lub warzyw do procesu przetwarzania.

Mycie:

Dokładne mycie owoców lub warzyw w celu usunięcia zanieczyszczeń.

Przetwarzanie:

Proces przetwarzania owoców lub warzyw, który prowadzi do powstania produktów.

Suszenie (opcjonalne):

Wytłoki owocowe lub warzywno mogą być suszone w celu zwiększenia ich trwałości.

Pakowanie:

Produkty muszą być pakowane w odpowiednie opakowania, które zapewnią ich trwałość i bezpieczeństwo.

Parametry jakościowe:

Kolor:

Typowy dla danego owocu lub warzywa.

Zapach:

Charakterystyczny dla świeżych owoców lub warzyw, bez obcych zapachów.

Smak:

Naturalny, intensywny, bez obcych posmaków.

Parametry mikrobiologiczne:



Liczba drobnoustrojów tlenowych:

<1000 jtk/g

Liczba drożdży i pleśni:

<100 jtk/g

Obecność patogenów:

Nieobecne (Salmonella, Listeria monocytogenes, E. coli)

Warunki przechowywania:

Temperatura przechowywania:

0 - 4°C lub w temperaturze pokojowej (dla suszonych wyłoków owocowych lub warzywnych).

Okres trwałości:

6 miesięcy od daty produkcji (dla świeżych produktów) lub 12 miesięcy (dla suszonych wyłoków owocowych lub warzywnych).

Opakowanie:

Produkty muszą być dostarczone w odpowiednich opakowaniach plastikowych lub workach foliowych.

Informacje dodatkowe:

- Produkt bez dodatku cukru.
- Bez konserwantów i sztucznych barwników.
- Produkt odpowiedni dla wegan.