



KSIĘGA HACCP	Strona 53 z 73
	WYDANIE V
	Data obowiązywania 15.01.2015

VIII.23. KARTA CHARAKTERYSTYKI PRODUKTU WARZYWA KORZENIOWE

Wymagania ogólne	
Wygląd	bulwy zdrowe, kształtne, jędrne, suche, czyste, jednolite odmianowo, sortowane, nieuszkodzone, nienadmarznięte, bez pustych przestrzeni w środku oraz cech świadczących o porażeniu chorobami. Cechy dyskwalifikujące: porażenie chorobami, zwiędnięcie, nienaturalnie duże oraz bardzo małe, uszkodzenia mechaniczne.
Barwa	Charakterystyczna dla danego gatunku
Zapach	Swoisty i charakterystyczny dla warzyw, przyjemny, korzenny, świeży, niedopuszczalny zapach obcy oraz zapach inny nie swoisty, stęchły, zgniły
Zanieczyszczenia mechaniczne	Niedopuszczalne
Wymagania pozostałe	
Pakowanie	Worki jutowe pakowane do 30 kg, wiązane, skrzynki drewniane i plastikowe ażurowe
Oznakowanie	Każda dostawa powinna być dostarczona wraz z: a) Handlowym Dokumentem Identyfikacyjnym b) Kompletnym rachunkiem
Przechowywanie	W pomieszczeniach chłodnych, przyciemnionych, niezawilgoconych o temperaturze od 1°C do 4°C, w workach lub skrzynkach na podestach o wys ok. 30 cm, do wysokości jednego metra.
Transport	Samochód z plandeką, z przeznaczeniem do przewożenia warzyw, utrzymany w czystości
Okres przydatności do spożycia	10 miesięcy
Przeznaczenie	Do żywienia wszystkich grup ludności z wyjątkiem niemowląt gdzie dopuszczona jest do żywienia marchew, pietruszka, seler gotowany