



KSIĘGA HACCP	Strona 52 z 73
	WYDANIE V
	Data obowiązywania 15.01.2015

VIII.22. KARTA CHARAKTERYSTYKI PRODUKTU WARZYWA LIŚCIOWE

Wymagania ogólne	
Wygląd	liście zdrowe, kształtne, jędrne, czyste, jednolite odmianowo, nieuszkodzone, nienadmarzniete o żywej barwie, Cechy dyskwalifikujące: porażenie chorobami, zwiędnięcie, uszkodzenia mechaniczne, zmarznięte, nienaturalnie wielkie lub bardzo małe.
Barwa	Charakterystyczna dla danego gatunku, naturalna
Zapach	Swoisty i charakterystyczny dla warzyw, przyjemny, świeży, niedopuszczalny zapach obcy oraz zapach inny nie swoisty, stęchły, zgniły
Zanieczyszczenia mechaniczne	Niedopuszczalne
Wymagania pozostałe	
Pakowanie	Skrzynki plastikowe ażurowe
Oznakowanie	Każda dostawa powinna być dostarczona wraz z: c) Handlowym Dokumentem Identyfikacyjnym d) Kompletnym rachunkiem
Przechowywanie	W pomieszczeniach chłodnych, przyciemnionych, niezawilgoconych o temperaturze od +1°C do +5°C, w skrzynkach na podestach o wys ok. 30 cm lub regałach
Transport	Samochód z plandeką, z przeznaczeniem do przewożenia warzyw, utrzymany w czystości
Okres przydatności do spożycia	Od jednego tygodnia (pietruszka zielona, koper, szpinak, pora) do jednego miesiąca (kapusta)
Przeznaczenie	Do żywienia wszystkich grup ludności z wyjątkiem niemowląt, małych dzieci oraz osób pozostających na diecie.