

Załącznik nr 14 Określenie parametrów jakościowych produktów będących przedmiotem zamówienia

CZEŚĆ VII KONCENTRAT POMIDOROWY **(TOMATO CONCENTRATE)**

1.Opis produktu (Description)

Koncentrat pomidorowy, aseptyczny. (*Tomato concentrate, aseptic*).

2. Nazwa prawna (Legal name)

Koncentrat pomidorowy. (*Tomato concentrate*).

3. Wymagania (Requirements)

- a.** Wszystkie dostawy surowca muszą pod każdym względem spełniać aktualne wymagania przepisów obowiązujących w Polsce i/lub Unii Europejskiej potwierdzające możliwość stosowania w środkach spożywczych przeznaczonych do spożycia przez ludzi.
(*All deliveries shall conform in every respect with all applicable Polish and/or European Union laws confirmed possibility using it in foodstuff.*)
- b.** Surowiec musi być wyprodukowany zgodnie z wymaganiami Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Dobrej Praktyki Higienicznej oraz systemu HACCP.
(*The raw material must be produced in compliance with requirements of Good Manufacturing Practice and Good Hygiene Practice and HACCP System.*)
- c.** Każde opakowanie surowca musi być odpowiednio oznakowane, dostawca musi mieć wdrożony program identyfikowalności składników
(*Each packaging unit must be appropriately marked to allow proper identification, supplier must have a programme of traceability of ingredients.*)
- d.** Surowiec zgodnie z Rozporządzeniem 1829/2003 oraz 1830/2003 jest wolny od GMO
(*The raw material according to Regulation 1829/2003 and 1830/2003 is GMO free.*)
- e.** Surowiec oraz składniki surowca nie mogą być poddawane działaniu promieniowania jonizującego.
(*The raw material and its ingredients can not be treated with ionizing radiation.*)
- f.** Surowiec nie może mieć właściwości celowo wytworzonego nanomateriału, nie może być produkowany przy wykorzystaniu nanotechnologii oraz przy jego produkcji nie mogą być wykorzystywane składniki i substancje pomocnicze w postaci nanomateriałów.
(*The raw material cannot have characteristic of intentionally engineered nanomaterial, nanotechnology cannot be used in the manufacturing process and the ingredients and additives of raw materials used in production process cannot be in the form of nanomaterials.*)
- g.** Wszystkie parametry muszą być zgodne ze specyfikacją. Parametry, które są zaznaczone jako 'krytyczne' muszą być zbadane, a wyniki zamieszczone w certyfikacie analizy dla każdej dostarczonej partii towaru.
(*All deliveries shall conform to all parameters indicated in the specification. Parameters which are 'critical' must be analyzed and documented in Supplier's Certificates of Analysis for every batch of the raw material.*)
- h.** W pozostałym zakresie, nieuregulowanym niniejszą Specyfikacją obowiązują i wiążą Strony wymagania zaakceptowane przez Kupującego.
(*Within the remaining scope not regulated within this Specification, the requirements/ parameters provided and accepted by the Buyer shall be binding and effective for the Parties.*)

3.1. Wymagania organoleptyczne (Sensory requirements)

Lp. (No)	Cecha (Parameter)	Parametr krytyczny (Critical)	Wymagania (Value)	Metoda odwoławcza (Reference procedure)
1	Barwa (Colour)	X	Czerwona, pomarańczowo-czerwona, ceglastoczerwona, charakterystyczna dla koncentratu pomidorowego, niedopuszczalny odcień brunatny; zgodna z wzorcem (<i>Red, orange-red, brick red, characteristic for tomato paste, brown color not permissible; match the standard</i>)	
2	Zapach (Odour)	X	Charakterystyczny, bez zapachów obcych; zgodny z wzorcem (<i>Characteristic, without foreign odour; match the standard</i>)	
3	Smak (Taste)	X	Charakterystyczny, bez posmaków obcych; zgodny z wzorcem (<i>Characteristic, without foreign aftertaste; match the standard</i>)	
4	Wygląd i konsystencja (Appearance and consistency)	X	Jednorodna przetarta masa; zgodna z wzorcem (<i>Homogeneous pureed mass; match the standard</i>)	
5	Cechy dyskwalifikujące (Dysqualifying feature)	X	Objawy zapleśnienia, zafermentowania, obcy zapach i posmak (<i>Mouldiness and fermentation symptoms, foreign smell and aftertaste</i>)	

3.2. Wymagania fizyko-chemiczne (Chemical and physical requirements)

Lp. (No)	Cecha (Parameter)	Parametr krytyczny (Critical)	Wymagania (Value)	Metoda odwoławcza (Reference procedure)
1	Ekstrakt (Brix); [20°C]	X	16-18 %	
			19-22 %	
			23-25 %	
			28-30 %	
			36-38 %	

2	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy dla danego ekstraktu: (<i>Total acidity as citric acid for the brix:</i>) - Ekstrakt (<i>Brix</i>) 16-18 % - Ekstrakt (<i>Brix</i>) 19-22 % - Ekstrakt (<i>Brix</i>) 23-25 % - Ekstrakt (<i>Brix</i>) 28-30 % - Ekstrakt (<i>Brix</i>) 36-38 %	X	1,0-1,3 % 1,2-1,6 % 1,0-2,0 % 1,7-2,5 % 2,0-3,5 %	
3	Barwa wg skali HunterLab przy Brix 12,5%, 20°C (<i>Color according to HunterLab scale as of Brix 12,5%, 20°C</i>) - koncentrat pomidorowy do sosów i dań gotowych (<i>tomato concentrate of sauces and ready made products</i>) - koncentrat pomidorowy do koncentratu pomidorowego, ketchupów (<i>tomato concentrate of tomato concentrate, tomato sauces</i>)		a/b min. 2,0 i L $\geq$ 21 a/b min. 2,1 i L $\geq$ 22	
4	Rozpływalność Bostwick przy Brix 12,5%, 30 sekund, 20°C (<i>Consistency Bostwick at Brix 12,5%, 30 seconds, 20°C</i>)		Min 6,0 cm	
5	Przetarcie: rozmiar sita (<i>Passing through a sieve: sieve size</i>)		Max 0,8 mm	

3.3. Zanieczyszczenia (*Impurities*)

Lp (No)	Cecha (<i>Parameter</i>)	Parametr krytyczny (<i>Critical</i>)	Wymagania (<i>Value</i>)	Metoda odwoławcza (<i>Reference procedure</i>)
1	Zawartość melaminy (<i>Melamine content</i>)		Max 2,5 mg/kg	
2	Zawartość zanieczyszczeń mechanicznych (<i>Mechanical contamination</i>)	X	Niedopuszczalna (<i>Absent</i>)	
3	Obecność szkodników i ich pozostałości (<i>Pests and residues of pests</i>)	X	Niedopuszczalna (<i>Absent</i>)	

4	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych (<i>Content of mineral contamination</i>)		Max 0,04 %	
5	Zawartość pestycydów (<i>Pesticides content</i>)		Max wartości wg załączników w Rozporządzeniu 396/2005 (<i>Max content according to annex of Regulation 396/2005</i>)	
6	Ołów w świeżej masie (<i>Lead in wet weight</i>)		Max 0,05 mg/kg	
7	Kadm w świeżej masie (<i>Cadmium in wet weight</i>)		Max 0,050 mg/kg	

3.4. Wymagania mikrobiologiczne (*Microbiological requirements*)

Lp (No)	Cecha (Parameter)	Parametr krytyczny (Critical)	Wymagania (Value)	Metoda odwoławcza (Reference procedure)
1	Drobnoustroje tlenowe mezofilne (<i>Mezoph. Aerobic micr.</i>) (<i>T.V.C</i>)		Max 50 jtk (CFU)/g	
2	Pleśnie i drożdże (<i>Moulds and yeasts</i>)		Nieobecne (<i>absent</i>) jtk (CFU)/g	
3	Bakterie kwaszające typu mlekowego (<i>Lactic acid bacteria</i>)		Nieobecne (<i>absent</i>) jtk (CFU)/g	
4	Bakterie beztlenowe przetrwalnikujące (<i>Anaerobic bacteria and their spore form</i>)		Nieobecne (<i>absent</i>) jtk (CFU)/0,1 g	
5	Liczba Howarda (<i>Howard count</i>)		Max 50 %	

4. Warunki przechowywania i termin przydatności (*Storage and shelf life*)

Przechowywanie w temperaturze poniżej 25°C, z zabezpieczeniem przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych. Okres przechowywania 24 miesiące od daty produkcji. Okres przechowywania może być dłuższy, jeśli został potwierdzony wynikami badań. (*Store in max 25°C, protect from direct sunlight. Shelf life 24 months from the date of production. The storage period could be extended if it has been confirmed by the results of research*).

Warunki przechowywania i okres przechowywania zgodne z deklaracją producenta. (*Storage conditions and the storage period in accordance with the declaration of producer*).

Każda partia surowca dostarczanego przez dostawcę do zakładu musi mieć termin przydatności nie krótszy niż 14 miesięcy. (*Best before date of each lot number of raw material delivered to the factory by supplier must be no shorter than 14 months*).

5. Dokumentacja wymagana przed pierwszą dostawą. (*Documentation required before first supply*)

a. Dokumenty zawierające następujące informacje (*Documents including following information*):

- Producent (*Producer*)
- Kraj pochodzenia i przetwarzania (*Country of origin and processing*)
- Botaniczne pochodzenie (*Botanic origin*)
- Skład włączając substancje pomocnicze (*Ingredients including processing aids*)
- Parametry fizykochemiczne (*Chemical and physical parameters*)
- Parametry organoleptyczne (*Sensory parameters*)
- Zanieczyszczenia (*Impurities*)
- Parametry mikrobiologiczne (*Microbiological parameters*)
- Data minimalnej trwałości (*Shelf life*)
- Warunki przechowywania (*Storage conditions*)
- Rodzaj opakowania (*Packaging*)

- Deklaracja AIJN (*AIJN Declaration*)
- Potwierdzenie posiadania systemu identyfikowalności, w tym śledzenie upraw „od pola (*Confirmation of possession of traceability system*)
- b.** Wyniki badań z punktów 3.1 - 3.4 (przed pierwszą dostawą oraz co dwa lata) (*Results of analysis (see points 3.1 – 3.4) (before first delivery and every two years)*).
- c.** Wartości odżywcze i energetyczne (*Nutritional and energy values*)
- d.** Wskazówki dotyczące stosowania, jeżeli ich pominięcie może spowodować nieprawidłowe stosowanie (*Instructions for use, if the omission thereof would preclude appropriate use of the food additive*)

6. Informacje wymagane przy każdej dostawie (*Informations required for every supply*):

a. Dokumenty (*Documents*)

Certyfikat jakości, zawierający następujące informacje (*Certificate of health and quality, including following information*):

- Producent (*Producer*)
- Nazwę produktu i jego numer (*Name and number of product*)
- Numer partii (*Batch number*)
- Datę produkcji i datę minimalnej trwałości (*Production date and the expiry date*)
- Wyniki badań dla każdego numeru partii z parametrów oznaczonych jako krytyczne (*Results Critical parameters for each lot number*)

7. Ocena obecności alergenów w surowcach (*Allergens control*)

Surowiec nie może zawierać nie zadeklarowanych alergenów oraz musi być wolny od nie zadeklarowanego zakażenia krzyżowego alergenami (Zakażenie krzyżowe - ślady produktu z poprzedniej serii produkcyjnej, których nie można odpowiednio usunąć z linii produkcyjnej ze względu na ograniczenia techniczne lub ślady produktu lub surowców które mogą w wyniku stosowanych aktualnie praktyk wejść w kontakt z produktami wytwarzanymi na osobnej linii lub w osobnym obszarze produkcyjnym). (*The raw material shall be free from allergens that are not listed on ingredients list and free from not declared allergen carry over (Carry over – traces of product from the previous product run, which cannot be adequately cleaned from the product line due to technical limitations and traces of product or raw materials, which may, through current practices come into contact with products, produces on a separate line or in a separate processing area)*

Lp. (No)	Alergeny ² (<i>Allergens²</i>)	Zawiera: ³ (<i>Contains:</i>) Tak/Yes (Nie/No)
-------------	--	--

1	Zboża zawierające gluten, tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica Khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne, z wyjątkiem: a) syropów glukozowych na bazie pszenicy zawierających dekstrozę (1); b) maltodekstryn na bazie pszenicy (1); c) syropów glukozowych na bazie jęczmienia; d) zbóż wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego (<i>Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and Khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof, except:</i> (a) <i>wheat based glucose syrups including dextrose (1);</i> (b) <i>wheat based maltodextrins (1);</i> (c) <i>glucose syrups based on barley;</i> (d) <i>cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin</i>)	
2	Skorupiaki i produkty pochodne (<i>Crustaceans and products thereof</i>)	
3	Jaja i produkty pochodne (<i>Eggs and products thereof</i>)	
4	Ryby i produkty pochodne, z wyjątkiem a) żelatyny rybnej stosowanej jako nośnik preparatów zawierających witaminy lub karotenoidy; b) żelatyny rybnej lub karuku stosowanych jako środki klarujące do piwa i wina (<i>Fish and products thereof, except</i> (a) <i>fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations;</i> (b) <i>fish gelatine or isinglass used as a fining agent in beer and wine.</i>	
5	Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne (<i>Peanuts and products thereof</i>)	
6	Soja i produkty pochodne, z wyjątkiem: a) całkowicie rafinowanego oleju i tłuszczu sojowego (1); b) mieszaniny naturalnych tokoferoli (E306), naturalnego D-alfa-tokoferolu, naturalnego octanu D-alfa-tokoferolu, naturalnego bursztynianu D-alfa-tokoferolu pochodzenia sojowego; c) fitosteroli i estrów fitosteroli otrzymanych z olejów roślinnych pochodzenia sojowego; d) estru stanolu roślinnego produkowanego ze steroli olejów roślinnych pochodzenia sojowego; (<i>Soybeans and products thereof, except:</i> (a) <i>fully refined soybean oil and fat (1);</i> (b) <i>natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources;</i>	
7	Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), z wyjątkiem a) serwatki wykorzystywanej do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, b) laktitolu (<i>Milk and products thereof (including lactose), except:</i> (a) <i>whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;</i> (b) <i>lactitol</i>)	
8	Orzechy, tj. migdały (<i>Amygdalus communis L.</i>), orzechy laskowe (<i>Corylus avellana</i>), orzechy włoskie (<i>Juglans regia</i>), orzechy nerkowca (<i>Anacardium occidentale</i>), orzeszki pekan (<i>Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch</i>), orzechy brazylijskie (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacje/orzechy pistacjowe (<i>Pistacia vera</i>), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego (<i>Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus</i>	

	<i>avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia tern folia), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin)</i>	
9	Seler i produkty pochodne (<i>Celery and products thereof</i>)	
10	Gorczyca i produkty pochodne (<i>Mustard and products thereof</i>)	
11	Nasiona i produkty pochodne (np.: sezam, bawełna, mak, słonecznik) (<i>Seeds and products thereof i.e. sesame seed, cotton seed, poppy seed, sunflower seed</i>)	
12	Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO ₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców (<i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers</i>)	
13	Łubin i produkty pochodne (<i>Lupin and products thereof</i>)	
14	Mięczaki i produkty pochodne (<i>Molluscs and products thereof</i>)	

- ¹⁾ oraz produkty pochodne, o ile obróbka, jakiej je poddano, najprawdopodobniej nie wpływa na zwiększenie alergenicności, ocenionej przez właściwy organ w odniesieniu do produktu, z którego powstały (*and the products thereof, in so far as the process that they have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the Authority for the relevant product from which they originated.*)
- ²⁾ Lista alergenów została opracowana na podstawie Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. oraz wymagań producenta (*The allergens list is based on Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011 and producer requirements.*)
- ³⁾ Należy zaznaczyć odpowiedź: Tak lub Nie (*Please answer: Yes or No*)

8. Szczegóły dotyczące przydatności produktu dla specjalnych diet (*Details about product suitability for special diets*)

	Typ diety/ diet type	Tak/Yes (Nie/No)
1	Produkt jest odpowiedni dla wegetarian ¹ <i>The product is suitable for vegetarian diet¹</i>	
2	Produkt jest odpowiedni dla lakto-owo-wegetarian ² <i>The product is suitable for lacto-ovo-vegetarian diet²</i>	
3	Produkt jest odpowiedni dla lakto-wegetarian ³ <i>The product is suitable for lacto-vegetarian diet³</i>	
4	Produkt jest odpowiedni dla wegan ⁴ <i>The product is suitable for vegan diet⁴</i>	
5	Halal certyfikat dostępny <i>Halal certificate available</i>	
6	Kosher certyfikat dostępny <i>Kosher certificate available</i>	

¹ Definicja produktu odpowiedniego dla wegetarian ; Produkt nie zawiera składników pozyskanych ze zwierząt lub że produkty pozyskane ze zwierząt nie były używane w procesie jego produkcji;

¹ The term 'vegetarian' should not be applied to foods that are, or are made from or with the aid of products derived from animals that have died, have been slaughtered, or animals that die as a result of being eaten.

² Produkt dla lakto-owo-wegetarian może zawierać składniki pochodzenia zwierzęcego jak nabiał oraz jaja. Produkty pszczelarskie tj. miód, wosk pszczeli są dopuszczalne.

² Lacto-ovo- vegetarian diet may contain ingredients of animal origin exclusively like dairy and egg products. Bee products like honey and bee wax are acceptable.

³ Dieta dla lakto-wegetarian może zawierać składniki pochodzenia zwierzęcego wyłącznie takie jak nabiał oraz produkty pszczelarskie tj. miód, wosk pszczeni. Jaja i produkty pochodne nie są dopuszczalne.

³ Lacto- vegetarian diet may contain ingredients of animal origin exclusively like dairy. Eggs are not allowed. Bee products like honey and bee wax are acceptable.

⁴ Definicja diety dla wegan: sposób odżywiania oparty wyłącznie na pokarmach roślinnych, Dieta nie zawiera składników pochodzenia zwierzęcego (tj. ssaków, drobiu, ryb, skorupiaków, mięczaków) i nie zawiera nabiału, jaj oraz produktów pszczelarskich jak miód, wosk pszczeni – włączając dodatki do żywności oraz substancje pomagające w przetwarzaniu.

⁴ Definition of vegan diet: dietary form in which exclusively vegetable foodstuffs are consumed. Products suitable for vegans do not contain any ingredients of animal origin (mammalian, poultry, fish, crustacean, mollusc) and do not contain any animal derivatives (dairy, egg and bee products – including processing aids and additives).

9. W przypadku wprowadzenia jakichkolwiek zmian dotyczących charakterystyki, składu lub jakości surowca, producent zobowiązuje się do natychmiastowego poinformowania odbiorcy i przekazania aktualnej dokumentacji. (In case of introducing any changes connected with the profile, composition or quality of the raw material, producer is obligated immediately to inform the recipient and to provide the current documentation)

10. Potwierdzenie zgodności surowca z wymaganiami specyfikacji (Confirmation of conformity of raw material with requirements of the specification)

Wypełnia dostawca (*Fills out the supplier)

	Nazwa i/lub numer produktu (Name and/or number of product)	Dostawca (Supplier)	Imię i nazwisko (Name)	Podpis (Signature)	Data (Date)
Potwierdził (Confirmed by)					

Informacje zawarte w niniejszym dokumencie stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa i nie mogą być ujawniane lub wykorzystywane w inny sposób bez pisemnej zgody spółki.

The information contained in this document are the Company's secret and shall not be disclosed or used in any way without the written permission of the Company.