	Załącznik nr 4 do Procedury P.24				P.24-ZAL4
	KARTA NOWEGO KOMPONENTU SPOŻYWCZEGO				
	Wersja:	3	Obowiązuje od:	24.06.2024 r.	Strona 1 z 3

Nazwa komponentu:	
Sos do jabłek karmelowy w saszetce lub cupie, warianty 30, 40, 50 g	
Nowy komponent:	Zamiennik do używanego:
x	

#### CHARAKTERYSTYKA NOWEGO KOMPONENTU SPOŻYWCZEGO

Ogólny opis komponentu	Sos karmelowy. Masa netto: 30,40,50 g. Pojemnik o średnicy około 70 mm wysokości 25 mm (lub zbliżonym), oznaczony numerem partii, z niemetalizowanym wieczkiem. Możliwa forma pakowania – saszetka, stick, nie dłuższy niż 10 cm, musi mieścić się do opakowania o wymiarach 13x13 cm.
Barwa	Typowa
Smak	Sos odpowiedni do jabłek świeżych - karmelowy
Zapach	Typowy
Konsystencja	Gęsta, kremowa, aksamitna
Kształt	Nie dotyczy
Wielkość docelowego produktu	
Niedopuszczalne kraje pochodzenia	<b>Chiny, Syria, Irak, Iran, Somalia, Jemen, Sudan Południowy, Korea Północna</b>
Planowany miesiąc/rok startu produkcji	marzec 2026
Masa próby – minimalna ilość próbek	1 kg
Minimalna data przydatności produktu	Zgodny z naszymi standardami magazynowania uzależniony od wielkości MOQ i wielkości zamówień.
Opakowanie surowca - jakie materiały są niedopuszczalne	Szkło, drewno, worek papierowy.
Estymacja ilościowa: miesięczna/roczna	60 000 szt /m-c - 500 000 szt /m-c (do potwierdzenia z DH na dalszym etapie projektu)

NIEDOPUSZCZALNA OBECNOŚĆ (SUBSTANCJE NIEPOŻĄDANE):

- Wzmacniaczy smaku
  - Tłuszczu palmowego, syropu glukozowo-fruktozowego, syropu glukozowego;
  - Tłuszczu utwardzanych;
  - Barwników;
  - Ekstraktu z papryki;
  - Stabilizatorów;
  - Substancji konserwujących;
  - Emulgatorów;
  - Skrobi modyfikowanej
  - Substancji słodzących;
- 
- Octu buforowanego;
  - Produktów GMO oraz produktów jonizowanych.
  - **Może zawierać przeciwutleniacze/regulatory kwasowości wyłącznie dobrze kojarzone przez konsumentów np. kwasek cytrynowy. Produkt może zawierać zagęstniki wyłącznie dobrze kojarzone przez konsumentów np. skrobię natywną. Produkt może zawierać aromaty wyłącznie naturalne.**

**WYMAGANIA JAKOŚCIOWE:**

- POSIADANIE AKTUALNEGO CERTYFIKATU IFS/BRC,
- SUROWIEC SPEŁNIAJĄCY WYMAGANIA ANIMAL WELFARE
- ALERGENY KRZYŻOWE, CZYLI KTÓRE MOGĄ SIĘ ZNAJDOWAĆ W SUROWCU;
- ALERGENY OBECNE W SUROWCU;
- INFORMACJA O POCHODZENIU SUROWCÓW;
- POSIADANIE BADAŃ MIKROBIOLOGICZNYCH;
- DEKLAROWANE ZNAKOWANIE NA OPAKOWANIU;
- DEKLARACJA OPAKOWANIA DO KONTAKTU Z ŻYWNOSCIĄ;
- ZDJĘCIE SUROWCA W SPECYFIKACJI;

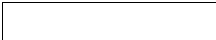
**WARUNKI PRZECHOWYWANIA:**

Od +1°C do +7°C.

**UWAGI DODATKOWE:**
**PRZYKŁADOWE ZDJĘCIE SUROWCA**

(zdjęcie nie jest docelowe, stanowi tylko zobrazowanie surowca)



	Załącznik nr 4 do Procedury P.24				P.24-ZAL4
	KARTA NOWEGO KOMPONENTU SPOŻYWCZEGO				
	Wersja:	3	Obowiązuje od:	24.06.2024 r.	Strona 3 z 3