

Link do produktu: <https://rafex.eu/pigwa-owoc-suszony-polski-100-g-p-14465.html>



Pigwa Owoc Suszony Polski 100 G

| | |
|------------------|-----------------------|
| Cena | 6,58 zł |
| Numer katalogowy | 14465 |
| Kod EAN | 05902888115324 |
| Producent | Rafex |

Opis produktu

Pigwa jest bardzo bogata w różne mikro- i makroelementy. Z powodzeniem może zastępować cytrynę i często jest nazywana „polską” jej odmianą. Ma dużo witamin, m.in. popularnej C. Jest lekko kwaskowata, zawiera minerały. Wzmacnia odporność, doskonale sprawdza się, zwłaszcza w okresie zimowym, jako dodatek do herbaty. Do nabycia pigwa suszona w opakowaniu o pojemności 100 g.

Wartości odżywcze w 100 gramach produktu:

Energia 48 kcal/ 200 kJ
Białko 0,6 g
Węglowodany 9,7 g
Tłuszcz 0,5 g
Cholesterol 0 mg
Sód 0 mg

SPECYFIKACJA PRODUKTU

Pigwa suszona (Cydonia oblonga) - owoc suszony

1. Informacje ogólne

- **Nazwa produktu:** Pigwa suszona
- **Nazwa łacińska:** *Cydonia oblonga*
- **Kraj pochodzenia:** Polska
- **Forma produktu:** kawałki / plastry / kostka (w zależności od procesu)
- **Przeznaczenie:** spożycie bezpośrednie / dodatek do herbat, deserów, przetworów

2. Opis produktu

Produkt otrzymany z dojrzałych owoców pigwy, poddanych procesowi mycia, krojenia oraz suszenia (konwekcyjnego lub innego), bez dodatku konserwantów (chyba że zaznaczono inaczej).

3. Właściwości organoleptyczne

- **Wygląd:** kawałki owoców o nieregularnym kształcie
- **Kolor:** żółty do brunatno-żółtego
- **Zapach:** charakterystyczny dla pigwy, intensywny, lekko cytrusowy
- **Smak:** kwaśno-słodki, lekko cierpki
- **Konsystencja:** elastyczna / lekko twarda (nie krucha, nie gumowata)

4. Parametry fizykochemiczne

- **Wilgotność:** $\leq 15\%$
- **Aktywność wody (aw):** $\leq 0,60$
- **Zawartość popiołu:** $\leq 3\%$
- **Zawartość cukrów ogółem:** 30–60%
- **Zawartość kwasów organicznych:** charakterystyczna dla surowca
- **pH:** 3,0 – 4,5
- **Zawartość SO₂ (jeśli stosowany):** ≤ 2000 mg/kg (zgodnie z przepisami UE)

5. Parametry mikrobiologiczne

(Zgodne z Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005)

- **Ogólna liczba drobnoustrojów:** $\leq 10^5$ jtk/g
- **Drożdże i pleśnie:** $\leq 10^3$ jtk/g
- **Enterobacteriaceae:** $\leq 10^2$ jtk/g
- **Salmonella:** nieobecna w 25 g
- **E. coli:** ≤ 10 jtk/g

6. Zanieczyszczenia i bezpieczeństwo

- **Pestycydy:** zgodne z Rozporządzeniem (WE) nr 396/2005
- **Metale ciężkie:**
 - Ołów (Pb): $\leq 0,10$ mg/kg
 - Kadm (Cd): $\leq 0,05$ mg/kg
- **Mykotoksyny:** zgodne z Rozporządzeniem (WE) nr 1881/2006
- **Ciała obce:** niedopuszczalne

7. Proces produkcji (skrót)

1. Przyjęcie surowca
2. Mycie
3. Sortowanie
4. Krojenie
5. Suszenie (temp. 40–70°C)
6. Studzenie
7. Kontrola jakości
8. Pakowanie

8. Pakowanie

- **Rodzaj opakowania:**
 - folia spożywcza (PE, PP, PET)
 - opakowania typu doypack / worek / karton zbiorczy
- **Masa netto:** wg zamówienia (np. 100 g – 25 kg)
- **Atmosfera:** powietrze / MAP (opcjonalnie)

9. Warunki przechowywania

- Temperatura: 5–20°C
- Wilgotność względna: $\leq 65\%$
- Chronić przed światłem i wilgocią

10. Termin przydatności

- **12-24 miesiące** od daty produkcji (w zależności od warunków pakowania)

11. Alergeny

- Produkt nie zawiera alergenów zgodnie z Rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011
- Możliwa obecność śladowa: orzechy, sezam (jeśli produkcja współdzielona)

12. Wartość odżywcza (100 g - orientacyjna)

- Energia: ~250–300 kcal

-
- Tłuszcz: < 1 g
 - Węglowodany: 60-70 g
 - w tym cukry: 30-50 g
 - Błonnik: 5-10 g
 - Białko: 1-3 g
 - Sól: < 0,01 g

13. GMO

Produkt wolny od GMO zgodnie z przepisami UE.

14. Napromieniowanie

Produkt nie był poddany napromieniowaniu.

15. Identyfikowalność

Pełna identyfikowalność partii produkcyjnej (traceability) zgodna z systemem HACCP.

16. Systemy jakości i zgodność

- HACCP - wdrożony
- GMP / GHP - stosowane
- Zgodność z:
 - IHARS
 - Sanepid
 - Rozporządzenia UE dotyczące żywności

17. Deklaracja

Produkt spełnia wymagania bezpieczeństwa żywności oraz może być wprowadzony do obrotu na terenie UE.