Dane aktualne na dzień: 15-11-2026 23:39

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



Pigwa Owoc Suszony Polski 100 G

Cena	**6,00 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-złotego
- **Zapach:** charakterystyczny dla pigwy, intensywny, lekko cytrusowy
- **Smak:** kwaśno-słodki, lekko cierpki
- **Konsystencja:** elastyczna / lekko twarda (nie krucha, nie gumowata)

4. Parametry fizykochemiczne

- **Wilgotność:** ≤ 15%
- **Aktywność wody (aw):** ≤ 0,60
- **Zawartość popiołu:** ≤ 3%
- **Zawartość cukrów ogółem:** 30–60%
- **Zawartość kwasów organicznych:** charakterystyczna dla surowca
- **pH:** 3,0 – 4,5
- **Zawartość SO_2 (jeśli stosowany):** ≤ 2000 mg/kg (zgodnie z przepisami UE)

5. Parametry mikrobiologiczne

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

- **Ogólna liczba drobnoustrojów:** ≤ 10^5 jtk/g
- **Drożdże i pleśnie:** ≤ 10^3 jtk/g
- **Enterobacteriaceae:** ≤ 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): ≤ 0,10 mg/kg
  - Kadm (Cd): ≤ 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: ≤ 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.