

<b>Byfrost</b> Byfrost S.C. Ul. Jezuicka 7/2 85-102 Bydgoszcz Poland	<b>WARZYWA I OWOCE MROŻONE</b> <b>FROZEN VEGETABLES AND FRUITS</b> <b>Specyfikacja jakościowa</b> <b>Quality Specification</b> <b>Kukurydza mrożona supersłodka – Grade A</b> <i>Frozen supersweet corn – Grade A</i>	SP 27 Wydanie 7 z dnia 27.04.2023 Edition 7 from data 27.04.2023  Strona <b>1 z 5</b>
Opracował/Compiled by: Główny Specjalista ds. Kontroli Jakości- Lidia Fabijańczyk	Sprawdził i zatwierdził/Reviewed and approved by: Technical Manager – Sylwia Ratyńska	
Data/Date: 27.04.2023	Data/Date: 27.04.2023	

<b>1. Nazwa surowca</b> <i>The name of raw material</i>	<b>Kukurydza mrożona supersłodka – Grade A</b> <i>Frozen supersweet corn – Grade A</i>
<b>2. Opis/ Description</b>	Produkt otrzymany w wyniku zamrożenia zdrowych, dojrzałych ziaren kukurydzy. Proces technologiczny obejmuje: zasyp kolb do zbiornika, obieranie kolb z liści, skrawanie ziaren, płukanie, usuwanie zanieczyszczeń (wialnia) blanszowanie, chłodzenie, zamrażanie, usuwanie zanieczyszczeń (sortownik laserowy), kontrolę na obecność metalu, pakowanie, etykietowanie i przechowywanie na komorze mroźniczej./ <i>The product obtained by freezing a healthy, ripe corn grains. The technological process includes: loading corn cobs into the hopper, removing leaves, cutting grains from the cob, rinsing, removal of impurities (wind blower, optical sorter), freezing, laser sorter, control for the presence of metal, packaging and storing in the freezing chamber.</i>
<b>3. Kraj pochodzenia</b> <i>Country of origin</i>	Polska <i>Poland</i>
<b>4. Wymagania sensoryczne</b> <i>Sensory requirements</i>	
4.1. Wygląd <i>Appearance</i>	Ziarna całe, sypkie, nie oblodzone, lekkie oblodzenie nie stanowi wady, nie pokruszone./ <i>Grains whole, free flowing, not icy, light icing is not considered a defect, not crushed.</i>
4.2. Barwa <i>Colour</i>	Ziarna o barwie żółtej, dopuszcza się ziarna o barwie różniącej się odcieniem od dominującej./ <i>Yellow colour of grains, colour of grains with different shade than dominant colour are allowed</i>
4.3. Smak i zapach <i>Taste and smell</i>	Typowy, nie dopuszcza się obcego smaku i zapachu <i>Typical, without off smell and taste</i>
4.4. Konsystencja <i>Consistency</i>	W stanie zamrożonym – twarda W stanie rozmrożonym – dostatecznie miękka  <i>In frozen state – hard</i> <i>In defrosted state – soft enough</i>
4.5. Klasyfikacja <i>Classification</i>	Ziarna niekalibrowane <i>Grains not calibrated</i>
<b>5. Wymagania fizyko-chemiczne</b> <i>Physicochemical requirements</i>	
5.1. Pozostałości środków ochrony roślin <i>Pesticide residues</i>	Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) NR 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG z późniejszymi zmianami. <i>Raw material produced in accordance to Directive (EC) No. 396/2005 of the European Parliament and of the Council of 23 February 2005. As: 91/414 / EEC, as latter change.</i>
5.2. Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia <i>Content of heavy metals harmful to health</i>	Zgodnie z Rozporządzeniem Unii Europejskiej (UE) 2021/1317 z dnia 9 sierpnia 2021 roku i 2021/1323 z dnia 10 sierpnia 2021, ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy metali ciężkich w środkach spożywczych, zmieniające rozporządzenie Komisji Europejskiej 1881/2006. <i>Produced according to Commission Regulation (EU) 2021/1317 of 9 August 2021 and 2021/1323 of 10 August 2021 amending Regulation (EC) No 1881/2006 in regards to maximum levels of cadmium and lead in certain foodstuffs.</i>

<p><b>Byfrost</b> Byfrost S.C. Ul. Jezuicka 7/2 85-102 Bydgoszcz Poland</p>	<p><b>WARZYWA I OWOCE MROŻONE</b> <b>FROZEN VEGETABLES AND FRUITS</b> Specyfikacja jakościowa <i>Quality Specification</i> Kukurydza mrożona supersłodka – Grade A <i>Frozen supersweet corn – Grade A</i></p>	<p>SP 27 Wydanie 7 z dnia 27.04.2023 Edition 7 from data 27.04.2023  Strona 2 z 5</p>
---	--	---

	<p>Ołów – max 0,1 mg/kg Kadm – max 0,02 mg/kg Lead – max 0,1 mg/kg Cadmium – max 0,02 mg/kg</p>
<p><b>6. Tolerancje</b> <b>Tolerances</b></p>	
<p><b>Określenie wad*</b> <b>Characterize defects*</b></p>	<p><b>Zawartość warzyw/owoców z wadami jakości, % wag., nie więcej niż (wielkość pobranej próby 1000 g):</b> <b>Content of vegetable / fruit with quality defects, wt.%, no more than (sample size 1000 g):</b></p>
<p>6.1. Ziarna uszkodzone mechanicznie <i>Mechanically damaged</i></p>	<p>3%</p>
<p>6.2. Ziarna podsuszone <i>Dried grains</i></p>	<p>1%</p>
<p>6.3 Ziarna puste <i>Empty grains</i></p>	<p>1%</p>
<p>6.4. Zlepnięcia trwałe <i>Clumps</i></p>	<p>2%</p>
<p>6.5. Ziarna ze zmianami chorobowymi <i>Grains with pathological changes</i></p>	<p>0,3%</p>
<p>6.6. Ziarna z pozostałością kolby <i>Grains with the remains of the cob</i></p>	<p>0,2%</p>
<p>6.7. Ziarna nieprawidłowo obcięte <i>Grains incorrectly cut</i></p>	<p>3%</p>
<p>6.8. Ziarna brązowe <i>Brown grains</i></p>	<p>0,6%</p>
<p>6.9. Ziarna z plamami (≥3) <i>Major blemishes</i></p>	<p>0,3%</p>
<p>6.10. Ziarna z plamami (&lt;3) <i>Minor blemishes</i></p>	<p>0,6%</p>
<p>6.11. Czarne oczka <i>Black eye</i></p>	<p>1%</p>
<p><b>Zanieczyszczenia*</b> <b>contaminants*</b></p>	<p><b>Zawartość zanieczyszczeń, ilość sztuk/cm<sup>2</sup>/%, nie więcej niż (wielkość pobranej próby 1000 g):</b> <b>Content of contaminants, quantity/cm<sup>2</sup>/%, no more than (sample size 1000 g):</b></p>
<p>6.12. Zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego pochodzące od kukurydzy <i>EVM – Extraneous vegetable matter</i></p>	<p>nieobecne <i>absent</i></p>
<p>6.13. Zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego nie pochodzące od kukurydzy <i>FEVM – Foreign estraneous vegetable material</i></p>	<p>nieobecne <i>absent</i></p>
<p>6.14. Zanieczyszczenia mineralne <i>Mineral contaminants</i></p>	<p>0,03%</p>

<p><b>Byfrost</b> Byfrost S.C. Ul. Jezuicka 7/2 85-102 Bydgoszcz Poland</p>	<p><b>WARZYWA I OWOCE MROŻONE</b> <b>FROZEN VEGETABLES AND FRUITS</b> Specyfikacja jakościowa <i>Quality Specification</i> Kukurydza mrożona supersłodka – Grade A <i>Frozen supersweet corn – Grade A</i></p>	<p>SP 27 Wydanie 7 z dnia 27.04.2023 Edition 7 from data 27.04.2023  Strona 3 z 5</p>
---	--	---

<p>6.15. Ciała obce (drewno, plastik, szkło, metal, papier, itp.) <i>Foreign objects (wood, plastic, glass, metal, paper, itp.)</i></p>	<p>Nie dopuszcza się <i>Not allowed</i></p>
---	---

<p><b>7. Wartości odżywcze</b> <b>Nourishment</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Zgodnie z National Nutrient Database for Standard Reference Release Legacy April, 2018</i> <i>According with National Nutrient Database for Standard Reference Release Legacy April, 2018</i></p>
---

<p><b>Wartości odżywcze kukurydza słodka w 100 g</b> <b>Nutritional values of supersweet corn in 100 g</b></p>	
<p>Wartość energetyczna <i>Energy</i></p>	<p>86 kcal</p>
<p>Białko ogółem <i>Protein</i></p>	<p>3,27 g</p>
<p>Tłuszcz <i>Fat</i></p>	<p>1,35 g</p>
<p>Nasycone kwasy tłuszczowe <i>Saturates</i></p>	<p>0,325 g</p>
<p>Węglowodany <i>Carbohydrate</i></p>	<p>14,45 g</p>
<p>w tym cukry <i>including sugars</i></p>	<p>6,26 g</p>

<p><b>8. Wymagania mikrobiologiczne</b> <b>Microbiological requirements</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1441/2007 z dnia 5 grudnia 2007 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych</i> <i>In accordance with Commission Regulation (EC) No 1441/2007 of 5 December 2007 amending Regulation (EC) No 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs</i></p>
--

<p>Liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych (w 1g) <i>Mesophilic aerobic bacteria count (in 1g)</i></p>	<p>≤10<sup>5</sup></p>
<p>Liczba drożdży (w 1g) <i>Yeast count (in 1g)</i></p>	<p>≤2,0x10<sup>2</sup></p>
<p>Liczba pleśni (w 1g) <i>Mould count (in 1g)</i></p>	<p>≤2,0x10<sup>2</sup></p>
<p>Liczba bakterii z grupy coli (w 1g) <i>The number of coliform (in 1g)</i></p>	<p>≤2,0x10<sup>2</sup></p>
<p>Liczba beta-glukuronidazo-dodatnich <i>Escherichia coli</i> (w 1g) <i>The number of Escherichia coli (in 1g)</i></p>	<p>&lt;1,0x10<sup>1</sup></p>
<p>Liczba <i>Enterobacteriaceae</i> (w 1g) <i>The number of Enterobacteriaceae (in 1g)</i></p>	<p>10<sup>3</sup></p>
<p>Obecność <i>Salmonella</i> (w 25g) <i>Presence of Salmonella (in 25g)</i></p>	<p>Nieobecna w 25g/ <i>Absent in 25g</i></p>
<p>Liczba gronkowców koagulazododatnich <i>Staphylococcus aureus</i> (w 1g) <i>The number of Staphylococcus aureus (in 1g)</i></p>	<p>&lt;1,0x10<sup>1</sup></p>
<p>Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> (w 1g) <i>The number of Listeria monocytogenes (in 1g)</i></p>	<p>&lt;10</p>
<p>Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> (w 25 g) <i>Presence of Listeria monocytogenes (in 25g)</i></p>	<p>Nieobecna w 25g/ <i>Absent in 25g</i></p>

<p><b>Byfrost</b> Byfrost S.C. Ul. Jezuicka 7/2 85-102 Bydgoszcz Poland</p>	<p><b>WARZYWA I OWOCE MROŻONE</b> <b>FROZEN VEGETABLES AND FRUITS</b> <b>Specyfikacja jakościowa</b> <b>Quality Specification</b> <b>Kukurydza mrożona supersłodka – Grade A</b> <b>Frozen supersweet corn – Grade A</b></p>	<p>SP 27 Wydanie 7 z dnia 27.04.2023 Edition 7 from data 27.04.2023  Strona <b>4 z 5</b></p>
---	--	--

<p><b>9. Aktywność enzymatyczna</b> <i>Enzymatic activity</i></p>	<p>Ujemny wynik testu na obecność peroksydazy/ <i>Negative test for presence of peroxidase</i></p>
<p><b>10. Wymagania specjalne</b> <i>Special requirements</i></p>	
<p>10.1. GMO</p>	<p>Wyrób gotowy nie zawiera, nie składa się i nie został wyprodukowany z organizmów genetycznie modyfikowanych zgodnie z Rozporządzeniem WE 1829/2003 oraz 1830/2003 wraz z późniejszymi zmianami. <i>The manufactured goods do not contain, consist of and was not produced from genetically modified organisms in accordance with EC Regulations 1829/2003 and 1830/2003, as latter change.</i></p>
<p>10.2. Alergeny <i>Allergens</i></p>	<p>Wyrób gotowy nie zawiera alergenów zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. <i>The manufactured goods do not contain allergens in accordance with Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011 on the provision of food information to consumers.</i></p>
<p>10.3. Jonizacja radiacyjna <i>Ionizing radiation</i></p>	<p>Wyrób gotowy nie został poddany jonizacji radiacyjnej. <i>The manufacture goods were not treated with ionizing radiation.</i></p>
<p>10.4. Mykotoksyny <i>Mycotoxin</i></p>	<p>Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych <i>According to Commission Regulation (EC) No 1881/2006 of 19 December 2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs</i></p>
<p><b>11. Przechowywanie, opakowanie, znakowanie</b> <i>Storage, packaging, labeling</i></p>	
<p>11.1. Dostępne opakowanie <i>Packaging</i></p>	<p>Worki niebieskie a'10 kg, worki niebieskie a'15 kg worki niebieski a'20 kg worki papierowe a'20 kg, kartony a'10kg, kartony a'18kg, oktaby, opakowania detaliczne Blue sacks a'10 kg, blue sacks a'15 kg, blue sacks a'20 kg, paper sacks a'20 kg, cartons a'10kg, cartons a'18kg, octabins, retail packaging</p>

<p>11.2. Znakowanie <i>Labelling</i></p>	<p>Wyrób gotowy oznakowany etykietą zawierającą następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nazwa,</li> <li>- numer partii,</li> <li>- waga netto,</li> <li>- data produkcji,</li> <li>- data ważności,</li> <li>- kraj pochodzenia,</li> <li>- rok zbiorów,</li> <li>- temperatura przechowywania.</li> </ul> <p><i>A finished product labeled with the following information:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- name,</li> <li>- lot number,</li> <li>- netweight,</li> <li>- production date,</li> <li>- expiry date,</li> <li>- country of origin,</li> <li>- crop year,</li> <li>- storage temperature.</li> </ul>
--	---

<p><b>Byfrost</b> Byfrost S.C. Ul. Jezuitska 7/2 85-102 Bydgoszcz Poland</p>	<p><b>WARZYWA I OWOCE MROŻONE</b> <b>FROZEN VEGETABLES AND FRUITS</b> <b>Specyfikacja jakościowa</b> <b>Quality Specification</b> <b>Kukurydza mrożona supersłodka – Grade A</b> <b>Frozen supersweet corn – Grade A</b></p>	<p>SP 27 Wydanie 7 z dnia 27.04.2023 Edition 7 from data 27.04.2023  Strona 5 z 5</p>
--	--	---

<p><b>12. Przeznaczenie konsumenckie</b> <b>Customer use</b></p>	<p>Produkt przeznaczony do konsumpcji po uprzedniej obróbce termicznej lub jako półprodukt do produkcji przetworów spożywczych dla wszystkich grup ludności. Raz rozmrożonego produktu nie wolno powtórnie zamrażać./ <i>The product intended for consumption after prior heat treatment or as a semi-finished product for production of food preserves for all population groups. Once thawed product must not be re-frozen</i></p>
<p><b>13. Dystrybucja</b> <b>Distribution</b></p>	
<p>12.1. Warunki transportu <i>Transport conditions</i></p>	<p>Towar należy przewozić środkami transportu wyposażonymi w urządzenia zapewniające utrzymanie w każdym miejscu produktu temperatury nie wyższej niż -18°C. Dopuszcza się krótkotrwały wzrost temperatury, nie więcej niż o 3°C, podczas czynności manipulacyjnych, załadunki i rozładunki. Środki transportu muszą spełniać wymagania sanitarne zgodnie z aktualnym rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie wymagań sanitarnych dotyczących środków transportu żywności. Produkt należy przechowywać w temperaturze ≤-18°C. <i>The product should be transported in means of transport which are equipped with devices ensuring maintenance of temperature not higher than 18 degrees below zero Celsius in each point of the product. Short-lived rise of temperature, not higher than 3 degrees Celsius, during manipulative actions, loading and unloading is acceptable. Means of transport must meet sanitary requirements according to current decree of Health Minister regarding the sanitary requirements concerning means of food transport. The product should be stored at ≤-18°C.</i></p>
<p><b>14. Okres przydatności do spożycia</b> <b>Shelf life</b></p>	<p>36 miesięcy od daty produkcji w w/w warunkach przechowywania 36 months from production date in the above storage conditions</p>
<p><b>15. Inne</b> <b>Other</b></p>	
<p><i>Wszystkie opakowania poddawane są detekcji na obecność metali</i> <i>All packages are exposed to the detection for the presence of metals</i></p>	