	PLAN HACCP nr 1		PH nr 1- Rozdział 2	
	Opis produktów		Wersja	02
			Data wydania	29.10.2007
			Strona	1 z 26

KAWY PALONE:


Nazwa produktu	Skład	Proces przetwórczy
Kawa palona, niskodrażniająca ASTRA	Arabica	Produkt otrzymany w wyniku prażenia kawy w piecach prażalniczych firmy Probat- Werke B RO-1000 i C RO-1000 „sterowanych elektronicznie, opalanych ropą, działających w oparciu o instrukcję użytkowania. Mielenie kawy odbywa się na specjalistycznym młynie firmy Bühler Unicomcompact DBZD-16 dokonującym przemiału na zimno wg technologii producenta. Całość cyklu odbywa się w zamkniętym, hermetyzowanym systemie Controx firmy Probat-Werke (tylko dla kawy Astra, Astra Cafe, Astra Excellens)
Kawa palona, niskodrażniająca ASTRA CAFE		
Kawa palona, niedrażniająca ASTRA EXCELLENS		
Kawa palona niskodrażniająca APIS	Arabica+Robusta	
Kawa palona, niedrażniająca CANTATA jasna	Arabica	Produkt otrzymany w wyniku prażenia kawy w piecach prażalniczych firmy Probat-Werke B RO-1000 i C RO-1000, sterowanych elektronicznie, opalanych ropą, działających w oparciu o instrukcję użytkowania. Mielenie kawy odbywa się na specjalistycznym młynie firmy Probat wg technologii producenta.
Kawa palona, niedrażniająca CANTATA ciemna		
Kawa palona MARAGO	Arabica	Produkt otrzymany w wyniku prażenia kawy w piecach prażalniczych firmy Probat-Werke B RO-1000 i C RO-1000, sterowanych elektronicznie, opalanych ropą, działających w oparciu o instrukcję użytkowania. Mielenie kawy odbywa się na specjalistycznym młynie firmy Probat wg technologii producenta.
Kawa Cafe de Colombia	100% ziarno Columbia	
Kawa palona DIUNA	Arabica +Robusta	Produkt otrzymany w wyniku prażenia kawy w piecach prażalniczych firmy Probat-Werke B RO-1000 i C RO-1000 „sterowanych elektronicznie, opalanych ropą, działających w oparciu o instrukcję użytkowania. Mielenie kawy odbywa się na młynach walcowych firmy SPOMASZ-OSTRÓW, chłodzonych wodą wg instrukcji producenta.
Kawa palona CLASSIC		
Kawa palona TERRA	Robusta	
Kawa palona ORIENT	Robusta	

Cechy organoleptyczne:

Kawa występuje w postaci ziarnistej (ziarna całe dobrze wykształcone) lub mielonej (o konsystencji sypkiej, praktyczny stopień granulacji, bez trwałych zbryleń). Barwa kawy od brązowej do ciemnobrązowej, jednolita. Zapach i smak charakterystyczny dla kawy palonej, bez posmaków obcych, bez zapachu i smaku pleśni.

Charakterystyka materiału opakowaniowego:

Nazwa produktu	Gramatura	Opis opakowania
Kawa palona, niedrażniająca ASTRA, ASTRA CAFE, ASTRA EXCELLENS	100g, 250g, 330g *1000g	torebki z folii PPCOEX/PETmet./PE (polipropylen koekstrudowany, poliester metalizowany, polietylen) *torebki z folii PET/ALU/PE (z wentylkiem) (poliester , aluminium, polietylen)
Kawa palona niskodrażniająca APIS	250g,	
Kawa palona, niedrażniająca CANTATA jasna	250g,	torebki z folii PET/ PETmet./PE (poliester, poliester metalizowany, polietylen), kartoniki z barwnym nadrukiem, opisane na etykietce zbiorczej
Kawa palona, niedrażniająca CANTATA ciemna		

	PLAN HACCP nr 1		PH nr 1- Rozdział 2	
	Opis produktów		Wersja	02
			Data wydania	29.10.2007
			Strona	2 z 26

Nazwa produktu	Gramatura	Opis opakowania
Kawa palona MARAGO	250g,	torebki z folii PPCOEX/PETmet./PE (polipropylen koekstrudowany, poliester metalizowany, polietylen)
Kawa Cafe de Colombia	250g,	torebki z folii PET/ PETmet./PE (poliester, poliester metalizowany, polietylen), kartoniki z barwnym nadrukiem, opisane na etykiecie zbiorczej
Kawa palona DIUNA	100g,	- torebki z folii LB/OPPC z PVDC (polipropylen orientowany, metalizowany z dwuchlorkiem poliwinylidenu)
Kawa palona ORIENT		
Kawa palona TERRA	250g,	torebki z folii PPCOEX/PETmet./PE (polipropylen koekstrudowany, poliester metalizowany, polietylen)
Kawa palona ASTRA CLASSIC		

Etykieta: Znakowanie opakowań jednostkowych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi.

Warunki przechowywania: Temperatura pom. 30⁰C, wilgotność względna do 80% / od 1 kwiecień-31 wrzesień /
Temperatura pom. 25⁰C, wilgotność względna do 80% / 1 październik – 31 marzec /

Bezpieczeństwo zdrowotne:

L.p.	Cecha	Wymagania
1.	Zawartość ochratoksyny	Max 5 ppb
2.	Zawartość zanieczyszczeń ciałami obcymi	Niedopuszczalna
3.	Obecność szkodników i ich pozostałości	Niedopuszczalne
4.	Zawartość C-5HT (dotyczy kaw niskodrażniących)	Poniżej 400mg/kg
5.	Wilgotność	Poniżej 6%
6.	Obecność ziaren przypalonych	Niedopuszczalna

Charakterystyka mikrobiologiczna:


L.p.	Cecha	Wymagania
1.	Obecność pleśni	Niedopuszczalna

Okres trwałości / przydatności do spożycia: Wg badań przechowalniczych wykonanych w specjalistycznych placówkach naukowo-badawczych wynosi **12 miesięcy**

Metody dystrybucji: Opakowania zbiorcze stanowią opakowania wykonane z materiałów właściwie zabezpieczających jakość kawy palonej w czasie transportu i przechowywania, dopuszczone przez kompetentne jednostki resortu zdrowia. Są to kartoniki i kartony z tektury z barwnym firmowym nadrukiem, opisane na etykiecie zbiorczej.

Środek transportu: Samochód czysty, bez zapachów obcych, bez artykułów przemysłowych(farby, środki chemiczne itp.).

Sposób użycia i przeznaczenie konsumenckie: Kawy niskodrażniące przeznaczone są dla osób, które do tej pory nie tolerowały kawy ze względu na dolegliwości żołądka, wątroby, woreczka żółciowego, jelit oraz serca. Pozostałe kawy przeznaczone są dla szerokiego grona konsumentów ceniących najwyższej jakości kawy.

	PLAN HACCP nr 1		PH nr 1- Rozdział 2	
	Opis produktów		Wersja	02
			Data wydania	29.10.2007
			Strona	3 z 26

KAWY ROZPUSZCZALNE:

Nazwa produktu	Skład	Proces przetwórczy
Astra Cafe	Liofilizat kolumbijski	Przepakowywanie liofilizatu z opakowań zbiorczych do odpowiednich opakowań detalicznych. Pakowane maszynowo wg rodzaju opakowań: opakowania miękkie-Rovema VPX 250, opakowania szklane: dozownik wagowy RW-40, puszki: dozowanie ręczne, zamykanie automat zamykający.
Astra Marago		
Astra Gold	Liofilizat ekwadorski	
Negrita Classic	Granulat ekwadorski	
Negrita Gold		

Charakterystyka surowca:

Nazwa produktu	Charakterystyka surowca
Astra Cafe	Wyprodukowane z ziaren arabiki pochodzącej z najczystszych terenów Andów Kolumbijskich
Astra Marago	
Astra Gold	Ziarna kawy pochodzące z upraw w Ekwadorze
Negrita Classic	Sporządzona na bazie kompozycji kawy z Ameryki Południowej
Negrita Gold	

Cechy organoleptyczne:

Nazwa produktu	Cechy organoleptyczne
Astra Cafe	Kawa liofilizowana najwyższego standardu o walorach świeżo palonej kawy o łagodnej, wytrawnej kwasowości i delikatnie wysokiej miękkości.
Astra Marago	
Astra Gold	Liofilizowana kawa o charakterystycznym, zrównoważonym smaku.
Negrita Classic	Granulowana kawa o mocnym klasycznym smaku.
Negrita Gold	Granulowana kawa o szczególnych walorach smakowych o pełnej cielistości.

Charakterystyka materiału opakowaniowego:

Nazwa produktu	Gramatura	Opis opakowania
Astra Cafe	100g 200g	- słoiki
Astra Marago	100g 200g	- słoiki
Astra Gold	100g 200g	- słoiki
Negrita Classic	100g	- słoiki
Negrita Gold	100g	- słoiki


Etykieta:

Znakowanie opakowań jednostkowych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi.

Warunki przechowywania: Temperatura pom. 30⁰C, wilgotność względna do 80% / od 1 kwiecień-31 wrzesień /
Temperatura pom. 25⁰C, wilgotność względna do 80% / 1 październik – 31 marzec /

Bezpieczeństwo zdrowotne:

L.p.	Cecha	Wymagania
1.	Zawartość ochratoksyny A	Poniżej 10 ppb
2.	Zawartość zanieczyszczeń ciałami obcymi	Niedopuszczalna
3.	Obecność szkodników i ich pozostałości	Niedopuszczalne
4.	Obecność GMO	Niedopuszczalne
5.	Obecność alergenów	Brak


	PLAN HACCP nr 1		PH nr 1- Rozdział 2	
	Opis produktów		Wersja	02
			Data wydania	29.10.2007
			Strona	4 z 26

Okres trwałości / przydatności do spożycia: Wg specyfikacji dostawcy wynosi **24 miesiące** lub ustalony na podstawie badań przechowalniczych wykonanych w specjalistycznych placówkach naukowo-badawczych.

Metody dystrybucji: Opakowania zbiorcze stanowią opakowania wykonane z materiałów właściwie zabezpieczających jakość kawy rozpuszczalnej w czasie transportu i przechowywania, dopuszczone przez kompetentne jednostki resortu zdrowia. Jest to folia termokurczliwa(zgrzewka-słoiki), opisane na etykiecie zbiorczej.

Środek transportu: Samochód czysty, bez zapachów obcych, bez artykułów przemysłowych(farby, środki chemiczne itp.).

Sposób użycia i przeznaczenie konsumenckie: Przeznaczona jest dla wszystkich konsumentów ceniących najwyższej jakości kawę rozpuszczalną, a w szczególności Astra Cafe i Astra Marago wzbudzających zachwyty smakoszy na całym świecie.

	PLAN HACCP nr 1		PH nr 1- Rozdział 2	
	Opis produktów		Wersja	02
			Data wydania	29.10.2007
			Strona	5 z 26

HERBATY:

Nazwa produktu: Czarne herbaty sypkie afrykańskie: *Safari, Ygara, Twiga, Dwa Źródła*

Skład: Czarne liście herbaty afrykańskiej

Charakterystyka surowców: Czarne liście herbaty afrykańskiej blendowane z herbaty otrzymanej metodą CTC, w której liście zwinięto w granulki jednakowej wielkości oraz herbaty otrzymanej metodą klasyczną orthodox, w której liście poddawane są procesowi łamania i cięcia. Surowcem do paczkowania jest herbata klasy BP-Broken Pekoe pochodząca z ogrodów herbat uprawianych na Wyżynie Kenijskiej na wysokości 800-1400m, produkowana według standardów kraju producenta potwierdzanych na podstawie próby ofertowej.

Proces przetwórczy : Przygotowanie mieszanki do paczkowania odbywa się poprzez przesypywanie herbaty z opakowań transportowych do zsypu herbaty, w który następuje oczyszczanie na sitach i magnesach. Zsypywanie gotowej mieszanki do worków odbywa się wg receptury. Zasypanie herbaty do maszyny paczkującej (Rovema) odbywa się ręcznie.

Cechy organoleptyczne: Herbata w postaci granulek, o barwie czarnej do brązowej, o czystym zapachu. Napar barwy mahoniowej, o charakterystycznym smaku i zapachu z wyczuwalnym wyraźnym garbnikiem, typowym dla herbat afrykańskich.

Charakterystyka materiału opakowaniowego:

Nazwa produktu	Gramatura	Opis opakowania
Safari Ygara Twiga	100g,	- torebki typu stabilo seal z folii PPCOEX/PETmet./PE (polipropylen koekstrudowany, poliester metalizowany, polietylen) - folia SLB, kartoniki z barwnym nadrukiem, opisane na etykiecie zbiorczej
Dwa Źródła	75g	- torebki typu stabilo seal z folii PPCOEX/PETmet./PE (polipropylen koekstrudowany, poliester metalizowany, polietylen)

Etykieta: Znakowanie opakowań jednostkowych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi.

Warunki przechowywania: Temperatura pom. 30⁰C, wilgotność względna do 80% / od 1 kwiecień-31 wrzesień /
Temperatura pom. 25⁰C, wilgotność względna do 80% / 1 październik – 31 marzec /


Bezpieczeństwo zdrowotne:

L.p.	Cecha	Wymagania
6.	Pozostałości chemicznych środków ochrony roślin	Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi
7.	Zanieczyszczenia metalami ciężkimi Pb, Cd	Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi
8.	Zawartość zanieczyszczeń ciałami obcymi i ferromagnetycznymi	Niedopuszczalna
9.	Obecność szkodników i ich pozostałości	Niedopuszczalne
10.	Obecność GMO	Niedopuszczalne
11.	Obecność alergenów	Brak
12.	Wilgotność	Poniżej 9%

Charakterystyka mikrobiologiczna:

L.p.	Cecha	Wymagania
1.	Obecność pleśni	Niedopuszczalna

Okres trwałości / przydatności do spożycia: Wg specyfikacji dostawcy lub ustalony na podstawie badań przechowalniczych wykonanych w specjalistycznych placówkach naukowo-badawczych wynosi 24 miesiące.

	PLAN HACCP nr 1		PH nr 1- Rozdział 2	
	Opis produktów		Wersja	02
			Data wydania	29.10.2007
			Strona	6 z 26


Metody dystrybucji:

Opakowania zbiorcze stanowią opakowania wykonane z materiałów właściwie zabezpieczających jakość herbaty w czasie transportu i przechowywania, dopuszczone przez kompetentne jednostki resortu zdrowia. Są to kartoniki i kartony z tektury z barwnym firmowym nadrukiem, opisane na etykiecie zbiorczej.

Środek transportu:

Samochód czysty, bez zapachów obcych, bez artykułów przemysłowych(farby, środki chemiczne itp.).

Sposób użycia i przeznaczenie konsumenckie: Przeznaczona jest dla szerokiej rzeszy konsumentów ceniących i poszukujących wysokiej jakości herbaty czarnej.

	PLAN HACCP nr 1		PH nr 1- Rozdział 2	
	Opis produktów		Wersja	02
			Data wydania	29.10.2007
			Strona	7 z 26

Nazwa produktu: Czarne Herbaty ekspresowe afrykańskie:
Safari, Safari Exclusive, Ygara, Twiga, Dwa Źródła

Skład: Herbata afrykańska z gatunku Fannings

Charakterystyka surowców: Surowcem do blendowania i paczkowania mieszanek afrykańskich herbat ekspresowych są herbaty klasy PF, (Pekoe Fannings), uprawiane na Wyżynie Kenijskiej, w Kenii i Ugandzie. Herbata Safari Exclusive pozyskiwana jest z pączków i pierwszych i najdelikatniejszych listków. Produkowane według standardów w kraju producenta potwierdzanych na podstawie próby ofertowej.

Proces przetwórczy: Sporządzanie mieszanki odbywa się poprzez przesypywanie herbaty z opakowań transportowych do zsypu herbaty, w którym następuje oczyszczanie na sitach i magnesach. Zsypywanie gotowej mieszanki do worków następuje według ustalonej receptury. Zsyp herbaty nad maszyny pakujące odbywa się ręcznie. Herbata paczkowana jest na maszynie IMA C -21.

Cechy organoleptyczne: Herbata w postaci cząstek po drobnym odsiewie(Fannings), napar barwy mahoniowej , charakterystycznym smaku i zapachu z bardzo wyraźnie wyczuwalnym garbnikiem, typowym dla herbat afrykańskich. Najwyższą jakością cechuje się Safari Exclusive dająca czerwono-machoniowy napar o niezwykle mocnym, wyrazistym aromacie i smaku.

Charakterystyka materiału opakowaniowego:

Nazwa produktu	Gramatura	Opis opakowania
Ex – Safari	45g 50g, 100g, 200g	- bibułka filtracyjna, folia Mb 777,
Ex – Safari Exclusive		folia BOPP/PERLE, kartoniki wykonane z tektury
Ex - Ygara		litej GC2 Alaska oraz farb offsetowych, które mogą
Ex – Twiga		być stosowane do bezpośredniego kontaktu z
Ex - Dwa Źródła		żywnością i spełniają w tym zakresie wymogi Unii Europejskiej.

Etykieta: Znakowanie opakowań jednostkowych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi.


Warunki przechowywania: Temperatura pom. 30°C, wilgotność względna do 80% / od 1 kwiecień-31 wrzesień /
Temperatura pom. 25°C, wilgotność względna do 80% / 1 październik – 31 marzec /

Bezpieczeństwo zdrowotne:

L.p.	Cecha	Wymagania
13.	Pozostałości chemicznych środków ochrony roślin	Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi
14.	Zanieczyszczenia metalami ciężkimi Pb, Cd	Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi
15.	Zawartość zanieczyszczeń ciałami obcymi i ferromagnetycznymi	Niedopuszczalna
16.	Obecność szkodników i ich pozostałości	Niedopuszczalne
17.	Obecność GMO	Niedopuszczalne
18.	Obecność alergenów	Brak
19.	Wilgotność	Poniżej 9%

Charakterystyka mikrobiologiczna:

L.p.	Cecha	Wymagania
1.	Obecność pleśni	Niedopuszczalna


	PLAN HACCP nr 1		PH nr 1- Rozdział 2	
	Opis produktów		Wersja	02
			Data wydania	29.10.2007
			Strona	8 z 26

Okres trwałości / przydatności do spożycia: Wg specyfikacji dostawcy lub ustalony na podstawie badań przechowalniczych wykonanych w specjalistycznych placówkach naukowo-badawczych **wynosi 24 miesiące.**

Metody dystrybucji: Opakowaniem zbiorczym są materiały (folia termokurczliwa) właściwie zabezpieczające jakość herbaty w czasie transportu i przechowywania, dopuszczone przez kompetentne jednostki resortu zdrowia.

Środek transportu: Samochód czysty, bez zapachów obcych, bez artykułów przemysłowych(farby, środki chemiczne itp.).

Sposób użycia i przeznaczenie konsumenckie: Przeznaczona jest dla szerokiej rzeszy konsumentów ceniących i poszukujących wysokiej jakości herbaty czarnej.

	PLAN HACCP nr 1		PH nr 1- Rozdział 2	
	Opis produktów		Wersja	02
			Data wydania	29.10.2007
			Strona	9 z 26

Nazwa produktu: Czarne herbaty liściaste: *Pieśń Gór, Dwanaście Bram, Yunnan, Darejeeling*

Skład: Liściaste herbaty z rejonu Chin, Indii typu: TGFOP,TFOP, GFOP, FOP,OP.

Charakterystyka surowców: Delikatne, wysokiej jakości herbaty uprawiane na plantacjach w południowych Chinach i Indiach. Zwykle w trakcie zbioru zbiera się dwa młode listki i pączek (tips), co gwarantuje najwyższą niepowtarzalną jakość. Produkowane według standardów w kraju producenta potwierdzanych na podstawie próby ofertowej.

Proces przetwórczy Przygotowanie mieszanki do paczkowania odbywa się poprzez przesypywanie herbaty z opakowań transportowych do zsypu herbaty, w który następuje oczyszczanie na sitach i magnesach. Zsypywanie gotowej mieszanki do worków odbywa się wg receptury. Zасыp herbaty do maszyny paczkującej (Rovema) odbywa się ręcznie.

Cechy organoleptyczne: Dobrze wykształcone liście herbat chińskich dają napar o barwie bursztynowej opalizującej; smak łagodny, roślinny, z lekko wyczuwalnym garbnikiem.

Charakterystyka materiału opakowaniowego:

Nazwa produktu	Gramatura	Opis opakowania
Pieśń Gór Dwanaście bram Yunnan Darjeeling	100g,	- folia PP/PE, kartoniki z barwnym nadrukiem, opisane na etykiecie zbiorczej

Etykieta: Znakowanie opakowań jednostkowych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi.

Warunki przechowywania: Temperatura pom. 30⁰C, wilgotność względna do 80% / od 1 kwiecień-31 wrzesień /
Temperatura pom. 25⁰C, wilgotność względna do 80% / 1 październik – 31 marzec /

Bezpieczeństwo zdrowotne:

L.p.	Cecha	Wymagania
1.	Pozostałości chemicznych środków ochrony roślin	Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi
2.	Zanieczyszczenia metalami ciężkimi Pb, Cd	Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi
3.	Zawartość zanieczyszczeń ciałami obcymi i ferromagnetycznymi	Niedopuszczalna
4.	Obecność szkodników i ich pozostałości	Niedopuszczalne
5.	Obecność GMO	Niedopuszczalne
6.	Obecność alergenów	Brak
7.	Wilgotność	Poniżej 9%

Charakterystyka mikrobiologiczna:


L.p.	Cecha	Wymagania
1.	Obecność pleśni	Niedopuszczalna

Okres trwałości / przydatności do spożycia: Wg specyfikacji dostawcy lub ustalony na podstawie badań przechowalniczych wykonanych w specjalistycznych placówkach naukowo-badawczych wynosi **24 miesiące**.

Metody dystrybucji: Opakowaniem zbiorczym są materiały (folia termokurczliwa) właściwie zabezpieczające jakość herbaty w czasie transportu i przechowywania, dopuszczone przez kompetentne jednostki resortu zdrowia.

Środek transportu: Samochód czysty, bez zapachów obcych, bez artykułów przemysłowych(farby, środki chemiczne itp.).

Sposób użycia i przeznaczenie konsumenckie: Przeznaczona jest dla szerokiej rzeszy konsumentów ceniących i poszukujących wysokiej jakości herbaty chińskiej.

	PLAN HACCP nr 1		PH nr 1- Rozdział 2	
	Opis produktów		Wersja	02
			Data wydania	29.10.2007
			Strona	10 z 26

Nazwa produktu: Bezkofeinowe herbaty afrykańskie **Rooibos** (expresowa i sypka) i **Teyberg** (expresowa)

Skład: **Rooibos:** małe kawałki czerwonych liści i łodyżek czerwonokrzewu afrykańskiego
Teyberg: wąskie, igielkowate, brązowo-czerwone liście z dodatkiem łodyżek z miodokrzewu

Charakterystyka surowców: Surowcem do otrzymywania Rooibosa i Teyberga są liście i łodyżki otrzymywane z rosnących wyłącznie w RPA czerwonokrzewów i miodokrzewów. Nie są spokrewnione z żadną z dwóch odmian krzewów herbacianych stąd nie zawierają kofeiny. Zbierane są liście, łodyżki i małe gałązki, które po okresie suszenia tną się na dwie lub trzy długości. Zawiera naturalny zestaw pierwiastków i antyutleniaczy. Posiada wysoką zawartość fluoru. Jakość surowca potwierdzana jest podczas oceny próby ofertowej.

Proces przetwórczy Sporządzanie mieszanki odbywa się poprzez przesypywanie herbaty z opakowań transportowych do zsypu herbaty, w którym następuje oczyszczanie na sitach i magnesach. Zsypywanie gotowej mieszanki do worków następuje według ustalonej receptury. Zsyp herbaty nad maszyny pakujące odbywa się ręcznie. Herbata paczkowana jest na maszynie IMA C -21. Herbata Rooibos sypka pakowana jest na maszynie Rovema.

Cechy organoleptyczne: **Rooibos:** napar barwy czerwonej o smaku owocowo-cytrusowym, przyjemnym, gaszącym pragnienie. **Teyberg:** napar barwy żółto-czerwonej, smak świeży, owocowy, o miodowym aromacie.

Charakterystyka materiału opakowaniowego:

Nazwa produktu	Gramatura	Opis opakowania
Rooibos	75g	- torebki typu stabilo seal z folii PPOEX/PETmet./PE (polipropylen koekstrudowany, poliester metalizowany, polietylen)
Ex – Rooibos	37,5g, 112,5g	- bibułka filtracyjna, folia Mb 777, folia BOPP/PERLE, kartoniki wykonane z tektury litej GC2 Alaska oraz farb offsetowych, które mogą być stosowane do bezpośredniego kontaktu z żywnością i spełniają w tym zakresie wymogi Unii Europejskiej.
Ex - Teyberg	50g	- bibułka filtracyjna, folia Mb 777, kartoniki wykonane z tektury litej GC2 Alaska oraz farb offsetowych, które mogą być stosowane do bezpośredniego kontaktu z żywnością i spełniają w tym zakresie wymogi Unii Europejskiej.

Etykieta: Znakowanie opakowań jednostkowych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi.


Warunki przechowywania: Temperatura pom. 30°C, wilgotność względna do 80% / od 1 kwiecień-31 wrzesień /
Temperatura pom. 25°C, wilgotność względna do 80% / 1 październik – 31 marzec /

Bezpieczeństwo zdrowotne:

L.p.	Cecha	Wymagania
1.	Pozostałości chemicznych środków ochrony roślin	Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi
2.	Zanieczyszczenia metalami ciężkimi Pb, Cd	Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi
3.	Zawartość zanieczyszczeń ciałami obcymi i ferromagnetycznymi	Niedopuszczalna
4.	Obecność szkodników i ich pozostałości	Niedopuszczalne
5.	Obecność GMO	Niedopuszczalne
6.	Obecność alergenów	Brak
7.	Wilgotność	Poniżej 11%

Charakterystyka mikrobiologiczna:

L.p.	Cecha	Wymagania
1.	Obecność pleśni	Niedopuszczalna


	PLAN HACCP nr 1		PH nr 1- Rozdział 2	
	Opis produktów		Wersja	02
			Data wydania	29.10.2007
			Strona	11 z 26

Okres trwałości / przydatności do spożycia: Wg specyfikacji dostawcy lub ustalony na podstawie badań przechowalniczych wykonanych w specjalistycznych placówkach naukowo-badawczych **wynosi 24 miesiące.**

Metody dystrybucji: Opakowaniem zbiorczym są materiały (folia termokurczliwa) właściwie zabezpieczające jakość herbaty w czasie transportu i przechowywania, dopuszczone przez kompetentne jednostki resortu zdrowia.

Środek transportu: Samochód czysty, bez zapachów obcych, bez artykułów przemysłowych(farby, środki chemiczne itp.).

Sposób użycia i przeznaczenie konsumenckie: Przeznaczona jest dla konsumentów ceniących i poszukujących wysokiej jakości herbaty pozbawionych kofeiny.

	PLAN HACCP nr 1		PH nr 1- Rozdział 2	
	Opis produktów		Wersja	02
			Data wydania	29.10.2007
			Strona	12 z 26

Nazwa produktu: Herbaty ekspresowe **Rooibos (smakowe):** Rooibos z jabłkiem i cynamonem, Rooibos z malinami, Rooibos ziołami, Rooibos z jagodami

Skład: Herbaty Rooibos naturalny (z czerwonoekrzewu afrykańskiego) z dodatkami: susz owocowy, zestaw suszonych ziół, odpowiednie aromaty.

Charakterystyka surowców: Surowcem do otrzymywania Rooibosów smakowych jest herbata Rooibos naturalny uzupełniony o dodatki smakowe: suszone jabłko i malina, hibiskus, głóg, czarny bez, suszone zioła (mięta, melisa) oraz odpowiednie aromaty.

Proces przetwórczy Sporządzanie mieszanki odbywa się poprzez przesypywanie surowców z opakowań transportowych do zsypu herbaty, w którym następuje oczyszczanie na sitach i magnesach. Następnie do mieszanki dodaje się aromat metodą natryskową w mieszalniku obrotowym. Zsypywanie gotowej mieszanki do worków następuje według ustalonej receptury. Zsyp herbaty nad maszyny pakujące odbywa się ręcznie. Herbata paczkowana jest na maszynie IMA C -21.

Cechy organoleptyczne: Napar barwy w zależności od rodzaju herbaty od ciemnoczerwonej np Rooibos z malinami do ciemnoniebieskiej np Rooibos z jagodami. Smak charakterystyczny dla użytych składników. Działanie od orzeźwiającego (Rooibos z jabłkiem i cynamonem) do łagodzącego (Rooibos z ziołami).

Charakterystyka materiału opakowaniowego:

Nazwa produktu	Gramatura	Opis opakowania
Ex – Rooibos jabłko z cynamonem Ex – Rooibos z malinami Ex – Rooibos z ziołami Ex – Rooibos z jagodami Ex – Rooibos Pięć Smaków	37,5g,	- bibułka filtracyjna, folia Mb 777, folia BOPP/PERLE, kartoniki wykonane z tektury litej GC2 Alaska oraz farb offsetowych, które mogą być stosowane do bezpośredniego kontaktu z żywnością i spełniają w tym zakresie wymogi Unii Europejskiej.

Etykieta: Znakowanie opakowań jednostkowych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi.


Warunki przechowywania: Temperatura pom. 30⁰C, wilgotność względna do 80% / od 1 kwiecień-31 wrzesień /
Temperatura pom. 25⁰C, wilgotność względna do 80% / 1 październik – 31 marzec /

Bezpieczeństwo zdrowotne:

L.p.	Cecha	Wymagania
1.	Pozostałości chemicznych środków ochrony roślin	Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi
2.	Zanieczyszczenia metalami ciężkimi Pb, Cd	Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi
3.	Zawartość zanieczyszczeń ciałami obcymi i ferromagnetycznymi	Niedopuszczalna
4.	Obecność szkodników i ich pozostałości	Niedopuszczalne
5.	Obecność GMO	Niedopuszczalne
6.	Obecność alergenów	Brak
7.	Wilgotność	Poniżej 11%

Charakterystyka mikrobiologiczna:

L.p.	Cecha	Wymagania
1.	Obecność pleśni	Niedopuszczalna


	PLAN HACCP nr 1		PH nr 1- Rozdział 2	
	Opis produktów		Wersja	02
			Data wydania	29.10.2007
			Strona	13 z 26

Okres trwałości / przydatności do spożycia: Wg specyfikacji dostawcy lub ustalony na podstawie badań przechowalniczych wykonanych w specjalistycznych placówkach naukowo-badawczych wynosi **12 miesiące**.

Metody dystrybucji: Opakowaniem zbiorczym są materiały (folia termokurczliwa) właściwie zabezpieczające jakość herbaty w czasie transportu i przechowywania, dopuszczone przez kompetentne jednostki resortu zdrowia.

Środek transportu: Samochód czysty, bez zapachów obcych, bez artykułów przemysłowych(farby, środki chemiczne itp.).

Sposób użycia i przeznaczenie konsumentckie: Przeznaczona jest dla konsumentów preferujących napoje bezkofeinowe z dodatkami podnoszącymi walory smakowe i prozdrowotne.

	PLAN HACCP nr 1		PH nr 1- Rozdział 2	
	Opis produktów		Wersja	02
			Data wydania	29.10.2007
			Strona	14 z 26

- Nazwa produktu:** Herbata chińskie *Pu-Erh* liściaste i ekspresowe, *Pu-Erh Szlachetna*
- Skład:** Herbata czerwona, pochodząca z południowo-wschodniej prowincji Yunnan w postaci brązowych liści lub jako Fannings . Herbata Pu-Erh Szlachetna to wysokowydajna, wygodna w użyciu czerwona herbata liściasta, prasowana, zawijana w papier bambusowy.
- Charakterystyka surowców:** Herbata Pu-Erh powstaje w wyniku długiej fermentacji w grotach ziemnych, co nadaje jej charakterystyczny lekko ziemisty smak. Nadaje się do picia po powtórny zalaniu.
- Proces przetwórczy** Sporządzanie mieszanki odbywa się poprzez przesypywanie herbaty z opakowań transportowych do zsypu herbaty, w którym następuje oczyszczanie na sitach i magnesach. Zsypywanie gotowej mieszanki do worków następuje według ustalonej receptury. Zsyp herbaty nad maszyny pakujące odbywa się ręcznie. Herbata paczkowana jest na maszynie IMA C -21 (Pu-Erh ekspresowy); na maszynie Rovema (Pu-Erh liściasty). W przypadku herbaty Pu-Erh Szlachetna pakowanie odbywa się ręcznie.
- Cechy organoleptyczne:** Herbata Pu-Erh daje napary o barwie czerwono-brązowej, opalizujący przy zaparzeniu. Smak naparu lekko ziemisty często przypominający zapach stęchlizny. Wykazuje działanie wspomagające trawienie.

Charakterystyka materiału opakowaniowego:

Nazwa produktu	Gramatura	Opis opakowania
Pu-Erh liściasta	100g	- folia SLB, kartoniki wykonane z tektury litej GC2 Alaska oraz farb offsetowych, które mogą być stosowane do bezpośredniego kontaktu z żywnością i spełniają w tym zakresie wymogi Unii Europejskiej.
Pu-Erh Szlachetna	100g	- papier bambusowy, folia PCV
Ex – Pu-Erh	50g	- bibułka filtracyjna, folia SLB, kartoniki wykonane z tektury litej GC2 Alaska oraz farb offsetowych, które mogą być stosowane do bezpośredniego kontaktu z żywnością i spełniają w tym zakresie wymogi Unii Europejskiej.

- Etykieta:** Znakowanie opakowań jednostkowych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi.


- Warunki przechowywania:** Temperatura pom. 30⁰C, wilgotność względna do 80% / od 1 kwiecień-31 wrzesień /
Temperatura pom. 25⁰C, wilgotność względna do 80% / 1 październik – 31 marzec /

Bezpieczeństwo zdrowotne:

L.p.	Cecha	Wymagania
1.	Pozostałości chemicznych środków ochrony roślin	Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi
2.	Zanieczyszczenia metalami ciężkimi Pb, Cd	Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi
3.	Zawartość zanieczyszczeń ciałami obcymi i ferromagnetycznymi	Niedopuszczalna
4.	Obecność szkodników i ich pozostałości	Niedopuszczalne
5.	Obecność GMO	Niedopuszczalne
6.	Obecność alergenów	Brak
7.	Wilgotność	Poniżej 9%

Charakterystyka mikrobiologiczna:

L.p.	Cecha	Wymagania
1.	Obecność pleśni	Niedopuszczalna


	PLAN HACCP nr 1		PH nr 1- Rozdział 2	
	Opis produktów		Wersja	02
			Data wydania	29.10.2007
			Strona	15 z 26

Okres trwałości / przydatności do spożycia: Wg specyfikacji dostawcy lub ustalony na podstawie badań przechowalniczych wykonanych w specjalistycznych placówkach naukowo-badawczych wynosi **24 miesiące**

Metody dystrybucji: Opakowaniem zbiorczym są materiały (folia termokurczliwa, kartony zbiorcze), właściwie zabezpieczające jakość herbaty w czasie transportu i przechowywania, dopuszczone przez kompetentne jednostki resortu zdrowia. Opisane na etykiecie zbiorczej.

Środek transportu: Samochód czysty, bez zapachów obcych, bez artykułów przemysłowych(farby, środki chemiczne itp.).

Sposób użycia i przeznaczenie konsumenckie: Przeznaczona jest dla konsumentów ceniących walory smakowe i zdrowotne herbat Pu-Erh.

	PLAN HACCP nr 1		PH nr 1- Rozdział 2	
	Opis produktów		Wersja	02
			Data wydania	29.10.2007
			Strona	16 z 26

Nazwa produktu: Herbaty zielone: **Zielona Liściasta, Zielona Sencha, Zielona Gunpowder** (liściasta i ekspresowa).

Skład: Herbaty zielone pochodzące z Chin: : **Zielona Liściasta:** duże, dobrze wykształcone liście, dobrze rozwijające się podczas zaparzania; **Zielona Sencha:** długie, wąskie, sprasowane, rozwijające się w wodzie; **Zielona GunPowder:** ciasno zwinięte małe kuleczki przypominające *Proch strzelniczy*, ciemnozielone do oliwkowych, po zaparzeniu rozwijające się w duży liść.

Charakterystyka surowców: Herbaty zielone to herbaty nie fermentowane. Zbiór wymaga większej pieczołowitości niż w przypadku herbaty czarnej. Liście nie mogą być zgięte ani łamane, a po wysuszeniu wymagają krótkiej obróbki cieplnej w ciągu 60 min. Zawierają duże ilości antyutleniaczy.

Proces przetwórczy Sporządzanie mieszanki odbywa się poprzez przesypywanie herbaty z opakowań transportowych do zsypu herbaty, w którym następuje oczyszczanie na sitach i magnesach. Zsypywanie gotowej mieszanki do worków następuje według ustalonej receptury. Zsyp herbaty nad maszyny pakujące odbywa się ręcznie. Herbata paczkowana jest na maszynie IMA C -21 (Zielona GunPowder); na maszynie Rovema (Zielona Liściasta, Zielona Sencha, Zielona GunPowder liściasta).

Cechy organoleptyczne: Herbaty zielone dają napar o barwie od jasno-bursztynowej do zielonkawej, mocny, cierpki w smaku, słodkawy z wyczuwalnym garbnikiem.

Charakterystyka materiału opakowaniowego:


Nazwa produktu	Gramatura	Opis opakowania
Zielona liściasta	75g	- folia PP, kartoniki wykonane z tektury litej GC2 Alaska oraz farb offsetowych, które mogą być stosowane do bezpośredniego kontaktu z żywnością i spełniają w tym zakresie wymogi Unii Europejskiej.
Zielona Gunpowder	75g refill	- torebki typu stabilo seal z folii PPCOEX/PETmet./PE (polipropylen koekstrudowany, poliester metalizowany, polietylen)
Ex – Gunpowder	50g	- bibułka filtracyjna, folia Mb 777, folia BOPP/PERLE, kartoniki wykonane z tektury litej GC2 Alaska oraz farb offsetowych, które mogą być stosowane do bezpośredniego kontaktu z żywnością i spełniają w tym zakresie wymogi Unii Europejskiej.

Etykieta: Znakowanie opakowań jednostkowych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi.

Warunki przechowywania: Temperatura pom. 30⁰C, wilgotność względna do 80% / od 1 kwiecień-31 wrzesień /
Temperatura pom. 25⁰C, wilgotność względna do 80% / 1 październik – 31 marzec /

Bezpieczeństwo zdrowotne:

L.p.	Cecha	Wymagania
1.	Pozostałości chemicznych środków ochrony roślin	Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi
2.	Zanieczyszczenia metalami ciężkimi Pb, Cd	Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi
3.	Zawartość zanieczyszczeń ciałami obcymi i ferromagnetycznymi	Niedopuszczalna
4.	Obecność szkodników i ich pozostałości	Niedopuszczalne
5.	Obecność GMO	Niedopuszczalne
6.	Obecność alergenów	Brak
7.	Wilgotność	Poniżej 9%

	PLAN HACCP nr 1		PH nr 1- Rozdział 2	
	Opis produktów		Wersja	02
			Data wydania	29.10.2007
			Strona	17 z 26

Charakterystyka mikrobiologiczna:

L.p.	Cecha	Wymagania
1.	Obecność pleśni	Niedopuszczalna

Okres trwałości / przydatności do spożycia: Wg specyfikacji dostawcy lub ustalony na podstawie badań przechowalniczych wykonanych w specjalistycznych placówkach naukowo-badawczych wynosi **24 miesiące**.


Metody dystrybucji:

Opakowaniem zbiorczym są materiały (folia termokurczliwa, kartony zbiorcze), właściwie zabezpieczające jakość herbaty w czasie transportu i przechowywania, dopuszczone przez kompetentne jednostki resortu zdrowia. Opisane na etykiecie zbiorczej.

Środek transportu:

Samochód czysty, bez zapachów obcych, bez artykułów przemysłowych(farby, środki chemiczne itp.).

Sposób użycia i przeznaczenie konsumenckie: Herbaty zielone skierowane są do grupy konsumentów, którzy doceniają charakterystyczne walory smakowo-zapachowe i prozdrowotne cechy gatunku tych herbat.

	PLAN HACCP nr 1		PH nr 1- Rozdział 2	
	Opis produktów		Wersja	02
			Data wydania	29.10.2007
			Strona	18 z 26

Nazwa produktu: Seria herbat zielonych: *Linea Vita: Chińska Zielona Herbata Liściasta, Gunpowder, Chińska Zielona Herbata Liściasta z Miętą, Chińska Zielona Herbata Liściasta z Melisą, Chińska Zielona Herbata Liściasta z Cytryną, Sencha z Yassminem, Chińska Zielona Herbata Liściasta z Dodatkiem Czarnej, Chińska Czerwona Herbata z Dodatkiem Cytryny*

Skład: Podstawowym składnikiem jest herbata zielona lub herbata czerwona (Czerwona Herbata z Dodatkiem Cytryny), wzbogacona odpowiednimi dodatkami.

Charakterystyka surowców: Połączenie herbaty zielonej i herbaty czerwonej (Chińska Czerwona Herbata z Dodatkiem Cytryny) z odpowiednimi dodatkami, pozwala uatrakcyjnić jej cechy smakowe, zachowując jednocześnie jej walory prozdrowotne.

Proces przetwórczy Sporządzanie mieszanki odbywa się poprzez przesypywanie herbaty z opakowań transportowych do zsypu herbaty, w którym następuje oczyszczanie na sitach i magnesach. Zsypywanie gotowej mieszanki do worków następuje według ustalonej receptury. Zsyp herbaty nad maszyny pakujące odbywa się ręcznie. Herbata pakowana jest na maszynie na maszynie Rovema.

Cechy organoleptyczne: Herbaty zielone z serii Linea Vita w zależności od gatunku dają napar barwy od jasnobursztynowej do zielonkawo-brązowej, charakterystyczny smak dla herbat zielonych z nutą odpowiedniego komponentu. Chińska Czerwona Herbata z Dodatkiem Cytryny daje napar o barwie czerwono-brązowej, smak i aromat typowy dla herbaty czerwonej Pu-Erh z lekką cytrusową nutką.

Charakterystyka materiału opakowaniowego:

Nazwa produktu	Gramatura	Opis opakowania
Gunpowder Chińska zielona z melisą Chińska zielona z miętą Chińska zielona z cytryną Sencha z Jaśminem Chińska zielona z dodatkiem czarnej Chińska czerwona z dodatkiem cytryny	75g	- folia PP, kartoniki wykonane z tektury litej GC2 Alaska oraz farb offsetowych, które mogą być stosowane do bezpośredniego kontaktu z żywnością i spełniają w tym zakresie wymogi Unii Europejskiej.

Etykieta: Znakowanie opakowań jednostkowych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi.


Warunki przechowywania: Temperatura pom. 30⁰C, wilgotność względna do 80% / od 1 kwiecień-31 wrzesień /
Temperatura pom. 25⁰C, wilgotność względna do 80% / 1 październik – 31 marzec /

Bezpieczeństwo zdrowotne:

L.p.	Cecha	Wymagania
1.	Pozostałości chemicznych środków ochrony roślin	Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi
2.	Zanieczyszczenia metalami ciężkimi Pb, Cd	Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi
3.	Zawartość zanieczyszczeń ciałami obcymi i ferromagnetycznymi	Niedopuszczalna
4.	Obecność szkodników i ich pozostałości	Niedopuszczalne
5.	Obecność GMO	Niedopuszczalne
6.	Obecność alergenów	Brak
7.	Wilgotność	Poniżej 9%

Charakterystyka mikrobiologiczna:

L.p.	Cecha	Wymagania
1.	Obecność pleśni	Niedopuszczalna


	PLAN HACCP nr 1		PH nr 1- Rozdział 2	
	Opis produktów		Wersja	02
			Data wydania	29.10.2007
			Strona	19 z 26

Okres trwałości / przydatności do spożycia: **12 miesięcy z wyjątkiem Chińska Zielona liściasta, Gunpowder, Chińska zielona z dodatkiem czarnej-24 miesiące.**

Metody dystrybucji: Opakowaniem zbiorczym są materiały (folia termokurczliwa), właściwie zabezpieczające jakość herbaty w czasie transportu i przechowywania, dopuszczone przez kompetentne jednostki resortu zdrowia. Opisane na etykiecie zbiorczej.

Środek transportu: Samochód czysty, bez zapachów obcych, bez artykułów przemysłowych(farby, środki chemiczne itp.).

Sposób użycia i przeznaczenie konsumenckie: Herbaty serii Linea Vita skierowane są do grupy konsumentów, którzy doceniają charakterystyczne walory smakowo-zapachowe herbaty zielonej lub czerwonej i prozdrowotne cechy gatunku tych herbat.

	PLAN HACCP nr 1		PH nr 1- Rozdział 2	
	Opis produktów		Wersja	02
			Data wydania	29.10.2007
			Strona	20 z 26

Nazwa produktu: **Herbata Angielska** expresowa

Skład: Mieszanka wyżynnych herbat cejlońskich oraz herbat afrykańskich z ogrodów położonych na Wyżynie Kenijskiej

Charakterystyka surowców: Podstawowymi składnikami Herbaty Angielskiej jest wysokiej jakości wysokoekstraktywna wyżynna herbata cejlońska, nadająca właściwy smak, doskonale komponująca się z afrykańską herbatą zapewniającą właściwą barwę.

Proces przetwórczy : Sporządzanie mieszanki odbywa się poprzez przesypywanie herbaty z opakowań transportowych do zsypu herbaty, w którym następuje oczyszczanie na sitach i magnesach. Zsypywanie gotowej mieszanki do worków następuje według ustalonej receptury. Zsyp herbaty nad maszyny pakujące odbywa się ręcznie. Herbata paczkowana jest na maszynie IMA C -21.

Cechy organoleptyczne: Typowa herbata śniadaniowa dająca napar o jasnej, żywej mahoniowo-brązowej barwie i niepowtarzalnej tonacji, o smaku mocnym, świeżym o działaniu pobudzająco-orzeźwiający.

Charakterystyka materiału opakowaniowego:

Nazwa produktu	Gramatura	Opis opakowania
Ex - Angielska	50g	- bibułka filtracyjna, kartoniki wykonane z tektury litej GC2 Alaska oraz farb offsetowych, które mogą być stosowane do bezpośredniego kontaktu z żywnością i spełniają w tym zakresie wymogi Unii Europejskiej.

Etykieta: Znakowanie opakowań jednostkowych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi.

Warunki przechowywania: Temperatura pom. 30⁰C, wilgotność względna do 80% / od 1 kwiecień-31 wrzesień /
Temperatura pom. 25⁰C, wilgotność względna do 80% / 1 październik – 31 marzec /

Bezpieczeństwo zdrowotne:

L.p.	Cecha	Wymagania
1.	Pozostałości chemicznych środków ochrony roślin	Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi
2.	Zanieczyszczenia metalami ciężkimi Pb, Cd	Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi
3.	Zawartość zanieczyszczeń ciałami obcymi i ferromagnetycznymi	Niedopuszczalna
4.	Obecność szkodników i ich pozostałości	Niedopuszczalne
5.	Obecność GMO	Niedopuszczalne
6.	Obecność alergenów	Brak
7.	Wilgotność	Poniżej 9%

Charakterystyka mikrobiologiczna:


L.p.	Cecha	Wymagania
1.	Obecność pleśni	Niedopuszczalna

Okres trwałości / przydatności do spożycia: Wg specyfikacji dostawcy lub ustalony na podstawie badań przechowalniczych wykonanych w specjalistycznych placówkach naukowo-badawczych **wynosi 24 miesiące.**

Metody dystrybucji: Opakowaniem zbiorczym są materiały (folia termokurczliwa), właściwie zabezpieczające jakość herbaty w czasie transportu i przechowywania, dopuszczone przez kompetentne jednostki resortu zdrowia. Opisane na etykiecie zbiorczej.

Środek transportu: Samochód czysty, bez zapachów obcych, bez artykułów przemysłowych(farby, środki chemiczne itp.).

Sposób użycia i przeznaczenie konsumenckie: Przeznaczona jest dla szerokiej rzeszy konsumentów ceniących i poszukujących wysokiej jakości herbaty pobudzające.

	PLAN HACCP nr 1		PH nr 1- Rozdział 2	
	Opis produktów		Wersja	02
			Data wydania	29.10.2007
			Strona	21 z 26

Nazwa produktu: **Herbata Indyjskie** sypkie i ekspresowe

Skład: Herbata Indyjska należy do grupy herbat czarnych, pochodzących Indii lub Bangladeszu
Charakterystyka surowców: Herbaty indyjskie stosowane do herbat sypkich mają postać granulek, otrzymanych metodą produkcji CTC. Indyjskie herbaty ekspresowe należą do grupy herbat czarnych z rodzaju Fannings.

Proces przetwórczy : Przygotowanie mieszanki do paczkowania odbywa się poprzez przesypywanie herbaty z opakowań transportowych do zsypu herbaty, w który następuje oczyszczanie na sitach i magnesach. Zsypywanie gotowej mieszanki do worków odbywa się wg receptury. Zasyp herbaty do maszyny paczkującej (Rovema-herbaty sypkie) odbywa się ręcznie, IMA C2 – herbaty ekspresowe.

Cechy organoleptyczne: Herbaty Indyjskie po naparzeniu dają mocny napar barwy brązowej o charakterystycznym zapachu i smaku.

Charakterystyka materiału opakowaniowego:

Nazwa produktu	Gramatura	Opis opakowania
Indyjska	100g folia 100g kartonik	- torebki z folii PPCOEX/PETmet./PE (polipropylen koekstrudowany, poliester metalizowany, polietylen) - folia PP, kartoniki z barwnym nadrukiem, opisane na etykiecie zbiorczej
Ex - Indyjska	50g 150g	- bibuła filtracyjn, folia Mb 777, kartoniki wykonane z tektury litej GC2 Alaska oraz farb offsetowych, które mogą być stosowane do bezpośredniego kontaktu z żywnością i spełniają w tym zakresie wymogi Unii Europejskiej.

Etykieta: Znakowanie opakowań jednostkowych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi.

Warunki przechowywania: Temperatura pom. 30°C, wilgotność względna do 80% / od 1 kwiecień-31 wrzesień /
Temperatura pom. 25°C, wilgotność względna do 80% / 1 październik – 31 marzec /

Bezpieczeństwo zdrowotne:

L.p.	Cecha	Wymagania
1.	Pozostałości chemicznych środków ochrony roślin	Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi
2.	Zanieczyszczenia metalami ciężkimi Pb, Cd	Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi
3.	Zawartość zanieczyszczeń ciałami obcymi i ferromagnetycznymi	Niedopuszczalna
4.	Obecność szkodników i ich pozostałości	Niedopuszczalne
5.	Obecność GMO	Niedopuszczalne
6.	Obecność alergenów	Brak
7.	Wilgotność	Poniżej 9%

Charakterystyka mikrobiologiczna:


L.p.	Cecha	Wymagania
1.	Obecność pleśni	Niedopuszczalna

Okres trwałości / przydatności do spożycia: Wg specyfikacji dostawcy lub ustalony na podstawie badań przechowalniczych wykonanych w specjalistycznych placówkach naukowo-badawczych wynosi **24 miesiące**.

Metody dystrybucji: Opakowaniem zbiorczym są materiały (folia termokurczliwa), właściwie zabezpieczające jakość herbaty w czasie transportu i przechowywania, dopuszczone przez kompetentne jednostki resortu zdrowia. Opisane na etykiecie zbiorczej.

Środek transportu: Samochód czysty, bez zapachów obcych, bez artykułów przemysłowych(farby, środki chemiczne itp.).

Sposób użycia i przeznaczenie konsumenckie: Herbata popularna, przeznaczona do jak najszerszej grupy konsumentów.

	PLAN HACCP nr 1		PH nr 1- Rozdział 2	
	Opis produktów		Wersja	02
			Data wydania	29.10.2007
			Strona	22 z 26

Nazwa produktu: Herbata **Earl Grey** sypka i ekspresowa

Skład: Ekspresowa - herbata cejlońska z dodatkiem olejku bergamotowego (Citrus Bergamia).
Sypka - liściasta, wysokiej jakości chińska herbata czarna.

Charakterystyka surowców: Wysokiej jakości wyżyna herbata cejlońska o rozdrobieniu zapewniającym dużą ekstraktywność i moc naparu, doskonale komponująca się z naturalnym olejkiem bergamotowym.

Proces przetwórczy: Sporządzanie mieszanki odbywa się poprzez przesypywanie herbaty z opakowań transportowych do zsypu herbaty, w którym następuje oczyszczanie na sitach i magnesach. Następnie do mieszanki dodaje się olejek bergamotowy metodą natryskową w mieszalniku obrotowym. Zsypywanie gotowej mieszanki do worków następuje według ustalonej receptury. Zасыp herbaty do maszyny paczkującej (Rovema-herbaty sypkie) odbywa się ręcznie, IMA C2 – herbaty ekspresowe.

Cechy organoleptyczne: Herbata **Earl Grey** cechuje się smakiem cytrusowym, orzeźwiającym, aromatycznym, pełnym o charakterystycznym smaku olejku bergamotowego naparze barwy mahoniowej.

Charakterystyka materiału opakowaniowego:

Nazwa produktu	Gramatura	Opis opakowania
Earl Grey	100g kartonik	- folia PP, kartoniki z barwnym nadrukiem, opisane na etykiecie zbiorczej
Ex – Earl Grey	50g	- bibuła filtracyjna, folia Mb 777, folia SLB, kartoniki wykonane z tektury litej GC2 Alaska oraz farb offsetowych, które mogą być stosowane do bezpośredniego kontaktu z żywnością i spełniają w tym zakresie wymogi Unii Europejskiej.

Etykieta: Znakowanie opakowań jednostkowych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi.

Warunki przechowywania: Temperatura pom. 30°C, wilgotność względna do 80% / od 1 kwiecień-31 wrzesień /
Temperatura pom. 25°C, wilgotność względna do 80% / 1 październik – 31 marzec /

Bezpieczeństwo zdrowotne:

L.p.	Cecha	Wymagania
1.	Pozostałości chemicznych środków ochrony roślin	Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi
2.	Zanieczyszczenia metalami ciężkimi Pb, Cd	Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi
3.	Zawartość zanieczyszczeń ciałami obcymi i ferromagnetycznymi	Niedopuszczalna
4.	Obecność szkodników i ich pozostałości	Niedopuszczalne
5.	Obecność GMO	Niedopuszczalne
6.	Obecność alergenów	Brak
7.	Wilgotność	Poniżej 9%

Charakterystyka mikrobiologiczna:


L.p.	Cecha	Wymagania
1.	Obecność pleśni	Niedopuszczalna

Okres trwałości / przydatności do spożycia: wynosi 12 miesięcy.

Metody dystrybucji: Opakowaniem zbiorczym są materiały (folia termokurczliwa), właściwie zabezpieczające jakość herbaty w czasie transportu i przechowywania, dopuszczone przez kompetentne jednostki resortu zdrowia. Opisane na etykiecie zbiorczej.

Środek transportu: Samochód czysty, bez zapachów obcych, bez artykułów przemysłowych (farby, środki chemiczne itp.).

Sposób użycia i przeznaczenie konsumenckie: Przeznaczona jest dla wybranej grupy konsumentów. Zalecana jako herbata popołudniowa.

	PLAN HACCP nr 1		PH nr 1- Rozdział 2	
	Opis produktów		Wersja	02
			Data wydania	29.10.2007
			Strona	23 z 26

Nazwa produktu: Herbata ekspresowa *Yerba Mate o smaku limonki*

Skład: Herbata z ostrokrzewu paragwajskiego o smaku limonki

Charakterystyka surowców: Herbata pochodząca z Ameryki Południowej z południa Brazylii z rodzaju Fannigs. Zawiera antyutleniacze, niewielkie zawartości kofeiny, dużo witamin i naturalny zestaw pierwiastków.

Proces przetwórczy: Gotowy surowiec poprzez przesypywanie z opakowań transportowych do zsypu herbaty, w którym następuje oczyszczanie na sitach i magnesach.. Zsypywanie do worków następuje według ustalonej receptury. Zsyp herbaty nad maszyny pakujące odbywa się ręcznie. Herbata paczkowana jest na maszynie IMA C -21.

Cechy organoleptyczne: Herbata Yerba Mate daje napar zielono-brązowy, lekko cierpki, aromatyczny, z posmakiem limonki. Uśmierza łaknienie.

Charakterystyka materiału opakowaniowego:

Nazwa produktu	Gramatura	Opis opakowania
Ex – Yerba Mate o smaku limonki	50g	- bibułka filtracyjna, folia Mb 777, kartoniki wykonane z tektury litej GC2 Alaska oraz farb offsetowych, które mogą być stosowane do bezpośredniego kontaktu z żywnością i spełniają w tym zakresie wymogi Unii Europejskiej.

Etykieta: Znakowanie opakowań jednostkowych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi.

Warunki przechowywania: Temperatura pom. 30⁰C, wilgotność względna do 80% / od 1 kwiecień-31 wrzesień /
Temperatura pom. 25⁰C, wilgotność względna do 80% / 1 październik – 31 marzec /

Bezpieczeństwo zdrowotne:

L.p.	Cecha	Wymagania
1.	Pozostałości chemicznych środków ochrony roślin	Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi
2.	Zanieczyszczenia metalami ciężkimi Pb, Cd	Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi
3.	Zawartość zanieczyszczeń ciałami obcymi i ferromagnetycznymi	Niedopuszczalna
4.	Obecność szkodników i ich pozostałości	Niedopuszczalne
5.	Obecność GMO	Niedopuszczalne
6.	Obecność alergenów	Brak
7.	Wilgotność	Poniżej 9%

Charakterystyka mikrobiologiczna:


L.p.	Cecha	Wymagania
1.	Obecność pleśni	Niedopuszczalna

Okres trwałości / przydatności do spożycia: wynosi 12 miesięcy.

Metody dystrybucji: Opakowaniem zbiorczym są materiały (folia termokurczliwa), właściwie zabezpieczające jakość herbaty w czasie transportu i przechowywania, dopuszczone przez kompetentne jednostki resortu zdrowia. Opisane na etykiecie zbiorczej.

Środek transportu: Samochód czysty, bez zapachów obcych, bez artykułów przemysłowych(farby, środki chemiczne itp.).

Sposób użycia i przeznaczenie konsumenckie: Przeznaczona jest dla wybranej grupy konsumentów, poszukujących nowych smaków i właściwości zdrowotnych w herbacie.

	PLAN HACCP nr 1		PH nr 1- Rozdział 2	
	Opis produktów		Wersja	02
			Data wydania	29.10.2007
			Strona	24 z 26

- Nazwa produktu: Herbata ekspresowa *Sencha Ogrody Edenu*
- Skład: Zielona herbata Sencha o smaku owoców tropikalnych
- Charakterystyka surowców: Wysokogatunkowa herbata otrzymywana z dojrzewających krzewów herbacianych z liści pierwszego i drugiego zbioru. Wzbożona dodatkiem figi, płatkami słonecznika. Bogata w antyutleniacze, poprawia trawienie.
- Proces przetwórczy: Gotowy surowiec poprzez przesypywanie z opakowań transportowych do zsypu herbaty, w którym następuje oczyszczanie na sitach i magnesach.. Zsypywanie do worków następuje według ustalonej receptury. Zsyp herbaty nad maszyny pakujące odbywa się ręcznie. Herbata paczkowana jest na maszynie IMA C -21.
- Cechy organoleptyczne: Herbata Sencha Ogrody Edenu daje napar o barwie od jasno-bursztynowej do zielonkawej, mocny, łagodny cierpki w smaku, z wyczuwalnym smakiem limonki.

Charakterystyka materiału opakowaniowego:

Nazwa produktu	Gramatura	Opis opakowania
Ex – Sencha Ogrody Edenu	50g	- bibułka filtracyjna, folia Mb 777, kartoniki wykonane z tektury litej GC2 Alaska oraz farb offsetowych, które mogą być stosowane do bezpośredniego kontaktu z żywnością i spełniają w tym zakresie wymogi Unii Europejskiej.

- Etykieta: Znakowanie opakowań jednostkowych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi.

Warunki przechowywania: Temperatura pom. 30⁰C, wilgotność względna do 80% / od 1 kwiecień-31 wrzesień /
Temperatura pom. 25⁰C, wilgotność względna do 80% / 1 październik – 31 marzec /

Bezpieczeństwo zdrowotne:

L.p.	Cecha	Wymagania
1.	Pozostałości chemicznych środków ochrony roślin	Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi
2.	Zanieczyszczenia metalami ciężkimi Pb, Cd	Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi
3.	Zawartość zanieczyszczeń ciałami obcymi i ferromagnetycznymi	Niedopuszczalna
4.	Obecność szkodników i ich pozostałości	Niedopuszczalne
5.	Obecność GMO	Niedopuszczalne
6.	Obecność alergenów	Brak
7.	Wilgotność	Poniżej 9%


Charakterystyka mikrobiologiczna:

L.p.	Cecha	Wymagania
1.	Obecność pleśni	Niedopuszczalna

Okres trwałości / przydatności do spożycia: wynosi 12 miesięcy.

- Metody dystrybucji: Opakowaniem zbiorczym są materiały (folia termokurczliwa), właściwie zabezpieczające jakość herbaty w czasie transportu i przechowywania, dopuszczone przez kompetentne jednostki resortu zdrowia. Opisane na etykiecie zbiorczej.
- Środek transportu: Samochód czysty, bez zapachów obcych, bez artykułów przemysłowych(farby, środki chemiczne itp.).

Sposób użycia i przeznaczenie konsumenckie: Przeznaczona jest dla wybranej grupy konsumentów, poszukujących nowych smaków i właściwości zdrowotnych w herbacie.

	PLAN HACCP nr 1		PH nr 1- Rozdział 2	
	Opis produktów		Wersja	02
			Data wydania	29.10.2007
			Strona	25 z 26

CUKIER:

Skład: Specjalny gatunek cukru białego czystego o drobnej granulacji, suchy, bez zlepow i grudek, dający klarowny roztwór.

Proces przetwórczy : Surowcem do pakowania jest cukier biały. Pakowanie surowca odbywa się na maszynie pakującej Rovema w małe saszetki o wadze 6 g.

Cechy organoleptyczne: Cukier posiada biały lekko kremowy odcień, dodawany do kawy i herbaty zmienia jej smak na słodki i przyjemny, nie niosąc ze sobą żadnych obcych zapachów i smaków.

Charakterystyka materiału opakowaniowego:

Nazwa produktu	Gramatura	Opis opakowania
Cukier	4g	- torebki z folii PET/PETmet./PE (polister, poliester metalizowany, polietylen)

Etykieta: Znakowanie opakowań jednostkowych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi.

Warunki przechowywania: Temperatura pom. 30⁰C, wilgotność względna do 80% / od 1 kwiecień-31 wrzesień /
Temperatura pom. 25⁰C, wilgotność względna do 80% / 1 październik – 31 marzec /

Bezpieczeństwo zdrowotne:

L.p.	Cecha	Wymagania
1.	Zawartość zanieczyszczeń ciałami obcymi	Niedopuszczalna
2.	Obecność szkodników i ich pozostałości	Niedopuszczalne
3.	Obecność GMO	Niedopuszczalne
4.	Obecność alergenów	Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi

Charakterystyka mikrobiologiczna:


L.p.	Cecha	Wymagania
1.	Obecność pleśni i drożdży	Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi

Okres trwałości / przydatności do spożycia: Nie określa się.

Metody dystrybucji: Opakowania zbiorcze stanowią opakowania wykonane z materiałów właściwie zabezpieczających jakość cukru w czasie transportu i przechowywania, dopuszczone przez kompetentne jednostki resortu zdrowia. Są to kartoniki z tektury z barwnym firmowym nadrukiem , opisane na etykiecie zbiorczej.

Środek transportu: Samochód czysty, bez zapachów obcych, bez artykułów przemysłowych(farby, środki chemiczne itp.).

Sposób użycia i przeznaczenie konsumenckie: Przeznaczony jest dla grupy konsumentów, którzy gustują w słodkich smakach kawy i herbaty.

	PLAN HACCP nr 1		PH nr 1- Rozdział 2	
	Opis produktów		Wersja	02
			Data wydania	29.10.2007
			Strona	26 z 26

KAWA LIFE COFFEE 3 W 1:

Skład: Kawa Life Coffee 3 w 1 składa się z ekstraktu kawy zbożowej i kawy palonej naturalnie aromatyzowanej, zabielaacza, cukru.

Proces przetwórczy : Przygotowanie kompozycji z poszczególnych składników odbywa się w mieszalniku obrotowym. Pakowanie gotowej mieszanki odbywa się mechanicznie w odpowiednie opakowania detaliczne.

Cechy organoleptyczne: Lekka, aromatyczna kompozycja oparta na kawie rozpuszczalnej z dodatkami.

Charakterystyka materiału opakowaniowego:

Nazwa produktu	Gramatura	Opis opakowania
Life 3 w 1	18g 150g,	- torebki z folii PET/PETmet./PE (polister, poliester metalizowany, polietylen)
	200g	- słoik

Etykieta: Znakowanie opakowań jednostkowych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi.

Warunki przechowywania: Temperatura pom. 30⁰C, wilgotność względna do 80% / od 1 kwiecień-31 wrzesień /
Temperatura pom. 25⁰C, wilgotność względna do 80% / 1 październik – 31 marzec /

Bezpieczeństwo zdrowotne:

L.p.	Cecha	Wymagania
20.	Pozostałości chemicznych środków ochrony roślin	Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi
21.	Zanieczyszczenia metalami ciężkimi Pb, Cd,	Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi
22.	Zawartość zanieczyszczeń ciałami obcymi	Niedopuszczalna
23.	Obecność szkodników i ich pozostałości	Niedopuszczalne
24.	Obecność GMO	Niedopuszczalne
25.	Obecność alergenów- białka mleka i śladowe ilości nasion soi i ich pochodnych	Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi
26.	Wilgotność	Poniżej 5%

Charakterystyka mikrobiologiczna:

L.p.	Cecha	Wymagania
1.	Obecność pleśni i drożdży	Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi
2.	Obecność bakterii	Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi

Okres trwałości / przydatności do spożycia: **wynosi 12 miesięcy**

Metody dystrybucji: Opakowania zbiorcze stanowią opakowania wykonane z materiałów właściwie zabezpieczających jakość kawy life 3w1 w czasie transportu i przechowywania, dopuszczone przez kompetentne jednostki resortu zdrowia. Są to kartoniki , kartony z tektury z barwnym firmowym nadrukiem oraz folia termokurczliwa(zgrzewka-słoiki), opisane na etykiecie zbiorczej.

Środek transportu: Samochód czysty, bez zapachów obcych, bez artykułów przemysłowych(farby, środki chemiczne itp.).

Sposób użycia i przeznaczenie konsumenckie: Przeznaczona jest dla konsumentów doceniających wygodne i łatwoprzyrządzone napoje z zawartością kawy i dodatkiem mleka i cukru.