

OPIS ROŚLINNEJ POTRAWY DO DOKUMENTACJI HACCP

GRUPA 1: ZUPY

NAZWA GRUPY POTRAW

ZUPY WEGETARIAŃSKIE

opis produktu i przeznaczenie konsuemenckie

- zupy przygotowane są na bazie wywaru z świeżych warzyw / owoców oraz pozostałych składników przewidzianych w recepturze;
- do zup wegetariańskich zaliczamy: zupę pomidorową, ziemniaczaną, jarzynową oraz zupę owocową;
- wyrób nie może być spożywany przez osoby uczulone na składniki zawarte w zupie, przeznaczony do bezpośredniego spożycia

składniki

warzywa / owoce, wywar warzywny / owocowy, nabiał, makaron / ryż, przyprawy, pozostałe składniki przewidziane w recepturze

cechy organoleptyczne

- barwa charakterystyczna, właściwa dla danego asortymentu;
- zapach charakterystyczny dla asortymentu, niedopuszczalny zapach obcy i stęchły;
- wygląd swoisty, niedopuszczalna obecność zanieczyszczeń i szkodników

cechy mikrobiologiczne

- *Listeria monocytogenes* brak obecności w 25g
- *Salmonella* brak obecności w 25 g

Warunki wydawania trwałość przechowywanie:

- wyrób podawany w zastawie stołowej lub w opakowaniach przeznaczonych na wynos;
- temperatura wydawania powinna wynosić, co najmniej 75°C;
- gotowe zupy należy przechowywać w warunkach chłodniczych maksymalnie przez 48h w temperaturze od + 2°C do + 6°C

