

UNITED ROMANIAN BREWERIES	ORANGINA ROUGE	SPECIFICATIE TEHNICA S.T. NR.211 / 2005
	BAUTURA RACORITOARE CARBONATATE	APROBAT ESA

1. GENERALITATI

United Romanian Breweries Bereprod & Carlsrom cu sediul in bd.Biruintei nr 89 oras Pantelimon judetul Ilfov , autor al acestei declaratii isi asuma responsabilitatea emiterii , mentinerii , extinderii , restringerii , suspendarii sau retragerii prezentei specificatii tehnice.

Prezenta specificatie se refera la produsul bautura racoritoare

ORANGINA ROUGE

si a fost elaborata pe baza si conform cu :

- rezultatele analizelor de evaluare a conformitatii realizate in laboratoare terte sau proprii.
- specificatiilor si prevederilor manualului tehnic emis de Schweppes International Limited
- prevederilor legale in domeniu in vigoare
- standardului de bauturi racoritoare SR 10547 / 051995
- standardului SR EN ISO /CEI 17050 -1 evaluarea conformitatii .declaratia de conformitate.cerinte generale
- cerintelor sistemului integrat de management avind ca referinte standardele
 - o SR EN ISO 9001:2005
 - o SR EN ISO 22000:2005
 - o SR EN ISO 14001:2001
 - o SR EN ISO 18001:2001

UNITED ROMANIAN BREWERIES	ORANGINA ROUGE	SPECIFICATIE TEHNICA S.T. NR.211 / 2005
	BAUTURA RACORITOARE CARBONATATE	APROBAT ESA

2. CONDITII TEHNICE DE CALITATE

2.1 Ambalare

ORANGINA ROUGE este un produs pasteurizat comercializat in butelii de sticla si PET cu capacitatea de 0,25 l , 0,5 l si 2 l , se poate comercializa , pentru diferite promotii , si in alte volume .

2.2. Ingrediente

Apa , concentrat de portocale rosii si alte citrice 12 % (portocale rosii 6 % , portocale , lamiie , grapefruit , mandarine) , zahar , pulpa de citrice 2 % (portocale 1% , grapefruit) , dioxid de carbon (E 290) , arome , colorant rosu allura ac (E 129) .

2.3 Mod de lucru

Produsul se realizeaza prin amestecul siropului de concentrate de fructe cu apa si restul ingredientelor . Are loc pasteurizarea si carbonatarea solutiei finale.

In fluxul de fabricare exista aparatura de masura si control pentru verificarea si reglarea in flux a concentratiilor solutiei si dioxidului de carbon.

Produsul ORANGINA ROUGE este pasteurizat in proces continuu inainte de umplerea in buteliile din PET sau in pasteurizatorul tunel direct in ambalajul de sticla .

2.4. Proprietati senzoriale

Aspect = lichid opal , cu continut de particule de pulpa de fruct , pe perioada stocarii particulele de fruct formeaza un depozit la baza buteliei , la partea superioara , uleiurile eterice din coaja fructelor formeaza un inel de culoare mai intensa

Culoare = rosu caracteristic

Miros = caracteristic , cu aroma predominanta de portocale

Gust = caracteristic , natural de portocala , usor dulce

Perlaj = usor , in bule fine , determinat de continutul redus de dioxid de carbon

UNITED ROMANIAN BREWERIES	ORANGINA ROUGE	SPECIFICATIE TEHNICA S.T. NR.211 / 2005
	BAUTURA RACORITOARE CARBONATATE	APROBAT ESA

2.5. Proprietati fizico chimice.

	U M	LIMITE		
substanta uscata solubila , grade refractrometrice	°Brix	10,1	10,3	10,5
dioxid de carbon	g/l	1,8 2,3	2,0 sticla 2,5 PET	2,2 2,7
aciditate totala exprimata in acid citric	g acid citric / l	0.26	0.28	0.30
pH		3.0	3.2	3.4
Continut de pulpa	%	1.0	1.5	2.0
Concetrat in produsul finit	mg/l		12.00	

2.6.Parametrii microbiologici

Evaluare microbiologica clasa 4

	/ 100 ml
coliforme	ABSENTE
alte bacterii	50
mucegaiuri	10
drojdii	25

Pasteurizarea se realizeaza la :

- 72 de grade pentru 20 de minute sau la 74 de grade pentru 10 minute .
Maxim 1000 UP (maxim 76 de grade) pentru ambalajul de sticla
- 96 de grade +/- 1 grad pentru 40 de secunde (+/- 5 secunde)

UNITED ROMANIAN BREWERIES	ORANGINA ROUGE	SPECIFICATIE TEHNICA S.T. NR.211 / 2005
	BAUTURA RACORITOARE CARBONATATE	APROBAT ESA

2.7 Informatii nutritionale pentru 100 ml

	um	
Valoare energetica	Kj	187
	Kcal	44
Proteine	g	0.1
Carbohidrati	g	11
- din care zahar	g	10
Grasimi	g	004
- din care saturate	g	0
Fibre	g	0
Sodiu	g	urme

3. CONTROLUL DE CALITATE

Controlul de calitate pe fluxul de fabricatie si produs finit , se desfasoara conform planului de urmarirea calitatii care face parte din manualul tehnic.

3.1.Tip de verificare

Verificarea calitatii sucului se realizeaza prin verificari de lot si verificari periodice pe tot fluxul de fabricatie si produs finit .

Prelevarea probelor se efectueaza conform planului de urmarire a calitatii integrat in manualul tehnic.

Lotul de produs finit este definit ca fiind cantitatea de bautura finita , din acelasi sortiment , ambalata in acelasi ambalaj in 24 de ore.

Pentru produsul finit , pe fiecare lot , conform planului de urmarire a calitatii se verifica :

- proprietatile fizico-chimice
- proprietatile senzoriale
- ambalarea si marcarea

Verificarile microbiologice se realizeaza conform planului de analize integrat in manualul tehnic.

4. METODE DE ANALIZA

Metodele de analiza utilizate , corespund normelor de analiza EBC sint parte integranta a manualului tehnic emis de Schweppes International Limited

UNITED ROMANIAN BREWERIES	ORANGINA ROUGE	SPECIFICATIE TEHNICA S.T. NR.211 / 2005
	BAUTURA RACORITOARE CARBONATATE	APROBAT ESA

5. AMBALARE , MARCARE , DEPOZITARE si TRANSPORT

5.1. Ambalare

Bauturile racoritoare se ambaleaza in ambalaje de desfacere specifice ,

- butelii PET , stcla de 0, 25 l 0,5 l si 2 l , precum si alte capacitati in cazul unor promotii

Toleranta admisa la continutul ambalajelor este , conform normelor legale in vigoare , de $\pm 2\%$.

Ambalajele de desfacere si transport sint igienizate inainte de umplere in instalatii specifice.

Sint inchise ermetic si marcate .

5.2. Marcare

Etichetele ambalajelor vor cuprinde urmatoarele informatii , conform legislatiei in vigoare privind etichetarea si marcarea produselor alimentare :

- numele si adresa producatorului sau distribuitorului
- denumirea sortimentului
- lista ingredientelor
- cantitatea continuta in l sau ml
- data expirarii / numarul de lot
- numar de telefon call center

6. TERMEN DE VALABILITATE CONDITII DE PASTRARE SI TRANSPORT

Termenul de valabilitate al bauturii racoritoare ambalate in sticle este de un an ,iar pentru cazul ambalarii in butelii PET este de sase luni de la data imbutelierii

Data expirarii produsului este inregistrata pe capac in zona de sigilare sau in alta parte a buteliei conform etichetei sortimentului .Bauturile racoritoare se depoziteaza in spatii acoperite ferite de incidenta directa a razelor soarelui ,

Temperatura de depozitare nu trebuie sa depaseasca limitele 0 – 30 ° C.

Fiecare lot de livrare va fi insotit de certificatul de calitate care atesta respectarea cerintelor prezentei specificatii in conformitate cu documentele conexe .

Elaborat de :

Director departament Calitate

Reprezentant management si

Coordonator echipa de siguranta alimentara al

United Romanian Breweries & Carlsrom

Zurini Mario

