	Aromat jabłkowy/ Apple flavoring	AO/2017/1	
		Wydanie	4
		Strona/stron	1 / 6

PARAMETRY FIZYKOCHEMICZNE / PHYSICO-CHEMICAL PARAMETER

Składniki: / Ingredients:

Naturalny aromat z jabłek (FTNF) otrzymany w procesie produkcji zagęszczonych soków z jabłek na etapie dearomatyzacji - oddzielenie i zagęszczenie naturalnych substancji zapachowych. Aromat pozyskany w procesie dearomatyzacji jest naturalnym aromatem soku owocowego zgodnie z dyrektywa 2001/112 / WE w sprawie soków owocowych oraz wytyczną AIJN "odtworzenia aromatu w sokach owocowych", z późniejszymi zmianami, odpowiedni dla soków i nektarów z jabłek. Brak innych składników.

Natural apple flavouring (FTNF) obtained in the production process of concentrated apple juices at the dearomatization stage - separation and concentration of natural fragrances. The aroma obtained by the dearomatization process is the natural aroma of fruit juice in accordance with Directive 2001/112 / EC on fruit juices and the AIJN guideline "aroma restoration in fruit juices", as amended, suitable for apple juices and nectars. No other ingredients.

- Gęstość /Density [g/l] 0,980-1,0
- Koncentracja / Concentration [krotnie/factor] 150
- Zanieczyszczenia chemiczne, metale ciężkie zgodne z aktualnie obowiązującymi przepisami w Polsce i UE odnośnie zanieczyszczeń chemicznych / Chemical contaminants, heavy metals as per E.E.C. Regulations
- Zanieczyszczenia mechaniczne / mechanical impurities  
NIEDOPUSZCZALNE / NONE
- Pozostałe parametry / Residual parameters  
zgodne z Kodeksem Praktyki AIJN  
according to Code Practice AIJN

PARAMETRY SENSORYCZNE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

- Zapach / Smell:  
Naturalny, wyraźny, charakterystyczny dla jabłek, bez zapachów obcych./  
Natural, clear, characteristic of strawberry, without foreign odors.
- Barwa / Colour:  
Bezbarwna / Colorless
- Smak / Taste:  
Charakterystyczny dla jabłek, bez posmaków obcych / Characteristic of strawberry, without foreign aftertastes
- Konsystencja / Appearance:  
Płyn klarowny / Clear liquid


Ponadto surowiec powinien odpowiadać wszelkim aktualnie obowiązującym przepisom prawa żywnościowego i ogólnych przepisów prawnych naszego kraju oraz UE dla powyższego wyrobu.

Additionally, the materials/resources should comply with food processing regulations and general laws of our country and EU for the above product.

PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE / MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS

Brak wymogów prawnych

Objawy zapleśnienia i zafermentowania / Symptoms of mould and fermentation	Niedopuszczalne / Not acceptable
Ogólna liczba drobnoustrojów w 1ml:/ Total microbial count in 1ml:	≤100 jtk/cfu
Drożdże w 1 ml:/ Yeast in 1ml:	≤10 jtk/cfu
Pleśnie w 1 ml/ Mould in 1ml:	≤10 jtk/cfu
Bakterie kwasu mlekowego jkt/1 g / Lactic acid bacteria cfu/1 g	nieobecne/ absent
Alicyclobacillus acidoterrestris jkt/g Alicyclobacillus acidoterrestris cfu/g	nieobecne/ absent


	Aromat jabłkowy/ Apple flavoring	AO/2017/1	
		Wydanie	4
		Strona/stron	2 / 6

OŚWIADCZENIE ZDROWOTNE / WHOLESOME DECLARATION

<p>Zgodny z wymaganiami prawa żywnościowego na terytorium UE. Nie zawiera żadnych szkodliwych substancji szkodzących zdrowiu konsumentów. Wyprodukowany zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej. Nie zawiera dodatków cukru/ów, regulatorów kwasowości, sztucznych aromatów, środków konserwujących, barwników i innych dodatków niezgodnych z aktualnie obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego Polski i UE dla tego surowca. Wolny od napromieniowania. Dla zagęszczonego soku, przecieru zgodność z Kodeksem Praktyki AIJN. Suitable and safe for human consumption and food processing on EU and Poland territory. Does not contain any substances that may be harmful for the health of consumer and that its production facilities meet the requirements of the health authorities of the country of origin of the goods. Is free from additives added sugar/s, acidification, artificial flavours or any other additives and preservatives incompatible with the current Polish food law and EU for this material. Is not irradiated. For concentrated juice, puree compliance with the Code of Practice AIJN</p>
<p>Pestycydy zgodnie z ROZPORZĄDZENIEM (WE) NR 396/2005 PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY z dnia 23 lutego 2005 i zanieczyszczenia zgodnie z Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (UE) nr 420/2011 z dnia 29 kwietnia 2011r. zmieniającym rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych zpóź. zm. oraz z innymi obowiązującymi obecnie przepisami w Polsce i UE ustalającymi najwyższe dopuszczalne poziomy wskazanych zanieczyszczeń w środkach spożywczych. (Pesticides Pursuant to REGULATION (EC) No. 396/2005 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of February 23, 2005 and pollution conforms to Commission Regulation (EU) No. 420/2011 amending Regulation (EC) No. 1881/2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs as amended and other current regulations in Poland and the EU in the range maximum levels specified</p>

OPAKOWANIE, TRANSPORT, MAGAZYNOWANIE / PACKAGING, TRANSPORTATION, STORAGE

<p>Typ opakowania / Packaging type</p>	<p>Cysterna - czysta (poziom zanieczyszczenia mikrobiologicznego <math>\leq 200</math> RLU<sup>1</sup>), posiadająca aktualny certyfikat mycia (ważny 48h od daty i godziny ostatniego mycia). / Bulk tankers - clean (the level of microbial contamination <math>\leq 200</math> RLU<sup>1</sup>), having a valid washing certificate (valid 48h from the date and time of washing). Tank- czysty, poziom zanieczyszczenia mikrobiologicznego <math>\leq 200</math> RLU<sup>1</sup>. / Tank- the level of microbial contamination <math>\leq 200</math> RLU<sup>1</sup>. Beczki metalowe, plastikowe - czyste, materiał opakowaniowy - worek aseptyczny - przeznaczony do kontaktu z żywnością, spełniający wymagania ustawodawstwa UE. Paleta pojemniki, kanistry plastikowe - wykonane z materiału przeznaczonych do kontaktu z żywnością/Metal drums, plastic - clean, packaging material - aseptic bag - intended for contact with food, meeting the requirements of EU legislation. Pallet containers, plastic canisters - made of material intended for contact with food.</p>
<p>Oznakowanie / Labeling</p>	<p>Do każdej dostawy dołączona informacja zawierająca, co najmniej: nazwę asortymentu, nazwę i adres producenta, masa netto, numer partii produkcyjnej, termin przydatności, ekstrakt i jakość handlowa. Na beczkach dodatkowo informacja zawierająca w/w informacje. / For each delivery, attached information containing, at least: assortment name, name and address of the manufacturer, net weight, production batch number, expiry date, extract and commercial quality. On the barrels, additional information containing the above information.</p>

	Aromat jabłkowy/ Apple flavoring	AO/2017/1	
		Wydanie	4
		Strona/stron	3 / 6

Temperatura przechowywania, transportu- Rozlew nieaseptyczny / Temperature keeping, transportation - nonaseptic filling	W temperaturze 0-25°C termin przydatności do spożycia wynosi 24 miesiące od zakończenia daty produkcji. Temperatura produktu w transporcie powinna odpowiadać deklarowanej temperaturze składowania, dopuszcza się wzrost temperatury w stosunku do deklarowanej temperatury o 5°C. / At 0-25°C, the shelf life is 24 months from the end of the production date. The temperature of the product in transport should correspond to the declared storage temperature, an increase in temperature in relation to the declared temperature of 5°C is allowed.
---	--

RLU<sup>1</sup>- badanie wykonane przy użyciu lumitestera/ test performed using a lumitester.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 g / NUTRITIONAL VALUE PER 100 g

	Jednostka Unit	Wartość Value
Wartość energetyczna / Energy	kJ/kcal	0
Tłuszcz / Fat	g	<0,1
• Kwasy tłuszczowe nasycone / Saturated	g	<0,1
Węglowodany / Carbohydrates	g	<0,1
• Cukry / Sugar	g	<0,1
Błonnik / Fibre	g	<0,1
Białko / Protein	g	0
Sól / Salt	g	<0,01


LISTA ALERGENÓW / ALLERGENS LIST

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, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 z póź. zm. /

Conforms to 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, amending Regulations (EC) No 1924/2006 and (EC) No 1925/2006 of the European Parliament and of the Council, and repealing Commission Directive 87/250/EEC, Council Directive 90/496/EEC, Commission Directive 1999/10/EC, Directive 2000/13/EC of the European Parliament and of the Council, Commission Directives 2002/67/EC and 2008/5/EC and Commission Regulation (EC) No 608/2004 as amended.

	alergen / allergen	kontaminacja krzyżowa / cross- contamination
	obecny (+), nieobecny (-) / present(+), not present(-) )	możliwe (+) niemożliwe (-) )/possible (+)impossible (-)
Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne, z wyjątkiem: syropów glukozowych na bazie pszenicy zawierających dekstrozę; maltodekstryn na bazie pszenicy; syropów glukozowych na bazie jęczmienia; zbóż wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia	(-)	(-)

rolniczego. / Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof, except: wheat based glucose syrups including dextrose; wheat based maltodextrins; glucose syrups based on barley; cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.		
Skorupiaki i produkty pochodne. / Crustaceans and products thereof.	(-)	(-)
Jaja i produkty pochodne. / Eggs and products thereof.	(-)	(-)
Ryby i produkty pochodne, z wyjątkiem: żelatyny rybnej stosowanej jako nośnik preparatów zawierających witaminy lub karotenoidy; żelatyny rybnej lub karuku stosowanych jako środki klarujące do piwa i wina. / Fish and products thereof, except: fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations; fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine.	(-)	(-)
Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne. / Peanuts and products thereof.	(-)	(-)
Soja i produkty pochodne, z wyjątkiem: całkowicie rafinowanego oleju i tłuszczu sojowego; mieszaniny naturalnych tokoferoli (E306), naturalnego D-alfa-tokoferolu, naturalnego octanu D-alfa-tokoferolu, naturalnego bursztynianu D-alfa-tokoferolu pochodzenia sojowego; fitosteroli i estrów fitosteroli otrzymanych z olejów roślinnych pochodzenia sojowego; estru stanolu roślinnego produkowanego ze steroli olejów roślinnych pochodzenia sojowego. / Soybeans and products thereof, except: fully refined soybean oil and fat; natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources; vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources; plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources.	(-)	(-)
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), z wyjątkiem: serwatki wykorzystywanej do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego; laktitolu./ Milk and products thereof (including lactose), except: whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin; lactitol.	(-)	(-)
Orzechy, tj. migdały ( <i>Amygdalus communis</i> L.), orzechy laskowe ( <i>Corylus avellana</i> ), orzechy włoskie ( <i>Juglans regia</i> ), orzechy nerkowca ( <i>Anacardium occidentale</i> ), orzeszki pekan ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacje/orzechy pistacjowe ( <i>Pistacia vera</i> ), orzechy makadamia lub orzechy Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego. / Nuts, namely: almonds ( <i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts ( <i>Corylus avellana</i> ), walnuts ( <i>Juglans regia</i> ), cashews ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pecan nuts ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts	(-)	(-)


	Aromat jabłkowy/ Apple flavoring	AO/2017/1	
		Wydanie	4
		Strona/stron	5 / 6

(Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.		
Seler i produkty pochodne. / Celery and products thereof.	(-)	(-)
Gorczyca i produkty pochodne. / Mustard and products thereof.	(-)	(-)
Nasiona sezamu i produkty pochodne. / Sesame seeds and products thereof.	(-)	(-)
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowita zawartość SO <sub>2</sub> dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców. / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO <sub>2</sub> which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.	(-)	(-)
Łubin i produkty pochodne. / Lupin and products thereof.	(-)	(-)
Mięczaki i produkty pochodne. / Molluscs and products thereof.	(-)	(-)
Waniliny / Vanillin	(-)	(-)
Kakao / Cocoa	(-)	(-)
Rosliny strączkowe / Legumes pulses	(-)	(-)
Kolendra / Coriander	(-)	(-)
Cynamon / Cinnamon	(-)	(-)
Nasiona maku / Poppy seeds	(-)	(-)

#### ORGANIZMY GENETYCZNIE MODYFIKOWANE (GMO) / GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS (GMO)

Produkt nie zawiera żadnych składników zawierających GMO lub składających się z GMO lub wyprodukowanych z GMO i nie wymaga oznakowania GMO zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. dotyczącym możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie i zmieniające dyrektywę 2001/18/WE; Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 298/2008 z dnia 11 marca 2008 r. zmieniającym rozporządzenie (WE) nr 1829/2003 w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy. /

Product does not contain any ingredients containing GMOs and consisting of GMOs or produced from GMOs do not require labeling of GMOs in accordance with Regulation (EC) 1830/2003 European Parliament and the Council of 22 September 2003 concerning the traceability and labelling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed products produced from genetically modified organisms and amending Directive 2001/18/EC, Regulation (EC) No 298/2008 of the European Parliament and of the Council of 11 March 2008 amending Regulation (EC) No 1829/2003 on genetically modified food and feed, as regards the implementing powers conferred on the Commission.

	Aromat jabłkowy/ Apple flavoring	AO/2017/1	
		Wydanie	4
		Strona/stron	6 / 6

OŚWIADCZENIE O BARWNIKACH / COLOURS DECLARATION

Oświadczamy, że nasz produkt nie zawiera w swoim składzie wyżej wymienionych niedopuszczonych substancji, może być stosowany bez przeszkód.  
We declare that our product does not contain in its composition to the aforementioned banned substances may be used freely.

- Sudan I (CAS No. 842-07-9)
- Sudan II (CAS No. 33118-97-6)
- Sudan III (CAS No. 85-86-9)
- Sudan IV (CAS No. 85-83-6)
- Sudan Orange G (CAS No. 2051-85-6)
- Sudan Red B (CAS No. 3176-79-2)
- Para Red = Nitroanilin Red (CAS No. 6410-10-2)
- Butter Yellow (CAS No. 60-11-7)
- Rhodamin B (CAS No. 81-88-9)
- Orange II (CAS No. 633-96-5)

SKŁAD / MAIN COMPONENTS

Skład / Main components	(% W/W)
Jabłko / Apple	.....100.....

	Stanowisko	Imię i nazwisko	Podpis
Opracował	Specjalista ds. Wdrożeń i rozwoju produktu	Marcin Libera	
Zweryfikował	Kierownik Działu Zakupów i Planowania	Marta Dembińska	
Zweryfikował	Mikrobiolog	Ewa Fuc-Rak	
Zweryfikował	Pełnomocnik Zarządu ds. Jakości	Justyna Sieńko	
Zatwierdził	Dyrektor Operacyjny	Sławomir Malarczyk	
		Data zatwierdzenia	13/03/2023