



Koncentrat z czerwonej porzeczki BIO / Red currant juice concentrate BIO

KO/2020/3

Wydanie

3

Strona/stron

1 / 8

PARAMETRY FIZYKOCHEMICZNE / PHYSICO-CHEMICAL PARAMETER

Koncentrat z czerwonej porzeczki wyprodukowany z owoców pochodzących z kontrolowanych źródeł dostaw. Wolny od ciał obcych, innych substancji dodatkowych, barwników, aromatów i substancji konserwujących, zgodny z:

-Ustawa z dnia 23 czerwca 2022 r. o rolnictwie ekologicznym i produkcji ekologicznej

-Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2018/848 z dnia 30 maja 2018 r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych

i uchylające rozporządzenie Rady (WE) nr 834/2007

Organiczny produkt wytwarzany przy użyciu metod przetwarzania, które gwarantują, że organiczna integralność i kluczowe cechy produktu są zachowane na wszystkich etapach łańcucha produkcyjnego. Przygotowanie przetworzonej żywności ekologicznej jest oddzielone w czasie lub przestrzeni od żywności nieekologicznej./

Red currant juice concentrate produced from fruit from controlled supply sources. Free from foreign bodies, other additives, colours, flavourings and preservatives, in accordance with:

-Act of 23 June 2022 on organic farming and organic production

-Regulation (EU) 2018/848 of the European Parliament and of the Council of 30 May 2018 on organic production and labelling of organic products and repealing Council Regulation (EC) No 834/2007 Organic product produced using processing methods, which ensure that the organic integrity and key characteristics of the product are maintained at all stages of the production chain. The preparation of processed organic food is separated in time or space from non-organic food

1. Zawartość ekstraktu ogólnego (oznaczony refraktometrycznie) / Extract brix (refractometer) ['Brix] 64,5 - 65,5
2. Kwasowość ogólna na kwas jabłkowy / Total acidity counted as malic acid [g/100g] 15,0 - 19,0

PARAMETRY FIZYKOCHEMICZNE w soku odtworzonym /

PHYSICO-CHEMICAL PARAMETER in reconstituted juice [10,0 Bx]

Współczynnik zagęszczenia koncentratu do soku /Concentrate concentrate to juice - 6,5

3. Klarowność / Clarity [NTU a'10 Bx] ≤ 15 NTU
4. Pektyny¹ / Pectins¹ nieobecne / absent
5. Skrobia² / Starch² nieobecne / absent
6. Kwas mlekowy / Lactic acid [g/l] ≤ 0,5
7. Pestycydy zgodnie z Rozporządzeniem (we) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) 2018/848 z dnia 30 maja 2018r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych i uchylające rozporządzenie Rady (WE) nr 834/2007

ZGODNE

8. Pozostałe parametry / Residual parameters

**zgodne z Kodeksem Praktyki AIJN
according to Code Practice AIJN**

9. 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

- Arsen / Arsenic [mg/kg] ≤ 0,02
- Ołów / Lead [mg/kg] ≤ 0,05
- Rtęć / Mercury [mg/kg] ≤ 0,01
- Kadm / Cadmium [mg/kg] ≤ 0,02

10. Zanieczyszczenia mechaniczne / mechanical impurities

NIEDOPUSZCZALNE / NONE

Pektyny¹ / Pectins¹ - Alkoholowy test obecności pektyn / Alcohol pectin test

Skrobia² / Starch² - Jodowy test obecności skrobi / Iodine starch presence test



Koncentrat z czerwonej
porzeczki BIO / Red currant
juice concentrate BIO

KO/2020/3

Wydanie

3

Strona/stron

2 / 8

PARAMETRY SENSORYCZNE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

1. Zapach / Smell:

Naturalny, wyraźny, charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów obcych. / Natural, strong, and typical of the fruit variety, free of foreign smell.

2. Barwa / Colour:

Naturalna typowa dla użytych owoców. / natural and typical of the fruit variety.

3. Smak / Taste:

Wyraźny, charakterystyczny dla użytych owoców, bez posmaków obcych. / District, characteristic of the fruit variety, free of foreign taste.

4. Konsystencja / Appearance:

Płyn klarowny. / Clear liquid.

PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE / MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS

Brak wymogów prawnych.

	Mrożone i chłodzone / Materials cool and frozen	Aseptycznie pakowane / Materials aseptic
Objawy zapleśnienia i zafermentowania / Symptoms of mould and fermentation	Niedopuszczalne / Not acceptable	Niedopuszczalne / Not acceptable
Drobnoustroje tlenowe mezofilne jkt/lml / Total aerobic conut cfu/lml	max 1000	max 100
Drożdże jkt/lml / Yeasts cfu/lml	max 500	max 10
Pleśnie jkt/lml / Moulds cfu/lml	max 100	max 10
Bakterie beztlenowe przetrwalnikujące mezofilne jkt/lml / Anaerobic bacteria (spores) cfu/lml	nieobecne / absent	nieobecne / absent
Alicyclobacillus acidoterrestris jkt/lml Alicyclobacillus acidoterrestris cfu/lml	nieobecne / absent	nieobecne / absent


OŚWIADCZENIE ZDROWOTNE / WHOLESOME DECLARATION

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

Pestycydy - Rozporządzenie (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r. 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.

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) 2018/848 z dnia 30 maja 2018r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych i uchylające rozporządzenie Rady (WE) nr 834/2007

Metale ciężkie zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych


	Koncentrat z czerwonej porzeczki BIO / Red currant juice concentrate BIO	KO/2020/3	
		Wydanie	3
		Strona/stron	3 / 8

zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie

Ustawa z dnia 23 czerwca 2022 r. o rolnictwie ekologicznym i produkcji ekologicznej.
Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2018/848 z dnia 30 maja 2018 r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych i uchylające rozporządzenie Rady (WE) nr 834/2007
/ Pesticides - Regulation (EC) No 396/2005 of the European Parliament and of the Council of 23 February 2005 on maximum residue levels of pesticides in or on food and feed of plant and animal origin, amending Council Directive 91/414/EEC. Regulation (EC) 2018/848 of the European Parliament and of the Council of 30 May 2018 on organic production and labelling of organic products and repealing Council Regulation (EC) No 834/2007.
Heavy metals in accordance with Commission Regulation (EU) 2023/915 of April 25, 2023 on maximum levels of certain contaminants in food and repealing Regulation (EC) No. 1881/2006 and other regulations currently in force in Poland and the EU setting maximum levels of indicated contaminants in foodstuffs.
Act of 23 June 2022 on organic farming and organic production. Regulation (EU) 2018/848 of the European Parliament and of the Council of 30 May 2018 on organic production and labelling of organic products and repealing Council Regulation (EC) No 834/2007

OPAKOWANIE, TRANSPORT, MAGAZYNOWANIE / PACKAGING, TRANSPORTATION, STORAGE

Typ opakowania / Packaging type	Cysterna - czysta (poziom zanieczyszczenia mikrobiologicznego ≤ 200 RLU ³), posiadająca aktualny certyfikat mycia (ważny 48h od daty i godziny ostatniego mycia). / Bulk tankers - clean (the level of microbial contamination ≤ 200 RLU ³), having a valid washing certificate (valid 48h from the date and time of washing). Tank- czysty, poziom zanieczyszczenia mikrobiologicznego ≤ 200 RLU ³ . / Tank- the level of microbial contamination ≤ 200 RLU ³ . 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.
Oznakowanie / Labeling	Do każdej dostawy dołączona informacja zawierająca, co najmniej: nazwę asortymentu, nazwę i adres producenta, masę netto, numer partii produkcyjnej, termin przydatności, stopień zagęszczenia (ekstrakt), kwasowość 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, degree of concentration (extract), acidity and commercial quality. On the barrels, additional information containing the above information.


	Koncentrat z czerwonej porzeczki BIO / Red currant juice concentrate BIO	KO/2020/3	
		Wydanie	3
		Strona/stron	4 / 8

Temperatura przechowywania, transportu- Rozlew Aseptyczny / Temperature keeping, transportation - aseptic filling	W warunkach chłodniczych 0-10°C, dopuszcza się okresowe przechowywanie koncentratu w temperaturze nie wyższej niż 12°C. Termin przydatności do spożycia wynosi 24 miesiące od daty zapakowania aseptycznego. Temperatura produktu w transporcie powinna odpowiadać deklarowanej temperaturze składowania, dopuszcza się wzrost temperatury w stosunku do deklarowanej temperatury o 5°C. / If stored at cool 0-10°C, , periodic storage of juice concentrate at a temperature no higher than 12 ° C is allowed. Shelf life is 24 months from the date of saseptic packaging. The product temperature in transport should correspond to the declared storage temperature, temperature is allowed to rise in relation to the declared temperature by 5°C.
Temperatura przechowywania, transportu- Rozlew nie aseptyczny, Temperature keeping / transportation - non-aseptic filling	W warunkach chłodniczych 0-10°C, dopuszcza się okresowe przechowywanie koncentratu w temperaturze nie wyższej niż 12°C. Termin przydatności do spożycia wynosi 24 miesiące od daty zapakowania aseptycznego. Temperatura produktu w transporcie powinna odpowiadać deklarowanej temperaturze składowania, dopuszcza się wzrost temperatury w stosunku do deklarowanej temperatury o 5°C. / If stored at cool 0-10°C, , periodic storage of juice concentrate at a temperature no higher than 12 ° C is allowed. Shelf life is 24 months from the date of saseptic packaging. The product temperature in transport should correspond to the declared storage temperature, temperature is allowed to rise in relation to the declared temperature by 5°C.

RLU³ 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	902/213
Tłuszcz / Fat	g	<0,2
• Kwasy tłuszczowe nasycone / Saturated	g	0
Węglowodany / Carbohydrates	g	52
• Cukry / Sugar	g	35
Błonnik / Fiber	g	2,4
Białko / Protein	g	2,13
Sól / Salt	g	0,05

	Koncentrat z czerwonej porzeczki BIO / Red currant juice concentrate BIO	KO/2020/3	
		Wydanie	3
		Strona/stron	5 / 8

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	(-)	(-)



Koncentrat z czerwonej porzeczki BIO / Red currant juice concentrate BIO

KO/2020/3


Wydanie

3

Strona/stron

6 / 8

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 (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), 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 całkowitą zawartość SO ₂ 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 ₂ 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	(-)	(-)

	Koncentrat z czerwonej porzeczki BIO / Red currant juice concentrate BIO	KO/2020/3	
		Wydanie	3
		Strona/stron	7 / 8

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.

OŚWIADCZENIE O BARWNIKACH / COLORS 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)
Czerwona porzeczka/ Red currant100.....

	Koncentrat z czerwonej porzeczki BIO / Red currant juice concentrate BIO	KO/2020/3	
		Wydanie	3
		Strona/stron	8 / 8

	Stanowisko	Imię i nazwisko	Podpis
Opracował	Główny Technolog / Chief Process Engineer /Kierownik Laboratorium/Laboratory Manager	Wioleta Złotucha	<i>Złotucha</i>
Zweryfikował	Kierownik Działu Zakupów i Planowania / Purchase & Planning Manager	Marta Dembińska	<i>Dembińska</i>
Zweryfikował	Mikrobiolog / Microbiology	Ewa Fuc-Rak	<i>Fuc-Rak</i>
Zweryfikował	Pełnomocnik Zarządu ds. Jakości / Management Board Plenipotentiary for Quality Systems	Justyna Sieńko	<i>Sieńko</i>
Zatwierdził	Dyrektor Generalny- Członek Zarządu/ General Director-Member of the Management Board	Sławomir Malarczyk	<i>Malarczyk</i>
Data zatwierdzenia			24/04/2023