


| | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------|--------------|
|  | Przecier jabłkowy BF BIO/ Apple puree BF BIO | PO/2020/1 | |
| | | Wydanie | 5 |
| | | Strona/stron | 1 / 7 |

PARAMETRY FIZYKO-CHEMICZNE / PHYSICO-CHEMICAL PARAMETER

Przecier jabłkowy: pakowany aseptyczny, zhomogenizowany, gęste puree jabłkowe wyprodukowane 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

-Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 609/2013 z dnia 12 czerwca 2013 w sprawie żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego i środków spożywczych zastępujących całodzienną dietę, do kontroli masy ciała oraz uchylające dyrektywę Rady 92/52/EWG, dyrektywy Komisji 96/8/WE, 1999/21/WE, 2006/125/WE I 2006/141/WE, dyrektywę Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/39/WE oraz rozporządzenie Komisji (WE) nr 41/2009 i (WE) nr 953/2009.

-Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego

-Dyrektywa Komisji 2006/125/WE z dnia 5 grudnia 2006r. w sprawie przetworzonej żywności na bazie zbóż oraz żywności dla niemowląt i małych dzieci

-Dyrektywa Komisji 2006/141/WE z dnia 22 grudnia 2006r. w sprawie preparatów do początkowego żywienia niemowląt i preparatów do dalszego żywienia niemowląt oraz zmieniająca dyrektywę 1999/21/WE

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

Apple puree: packaged aseptic homogenized, dense apple puree 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


-Regulation (EU) No 609/2013 of the European Parliament and of the Council of 12 June 2013 on food intended for infants and young children, food for special medical purposes, and total diet replacement for weight control and repealing Council Directive 92/52/EEC, Commission Directives 96/8/EC, 1999/21/EC, 2006/125/EC and 2006/141/EC, Directive 2009/39/EC of the European Parliament and of the Council and Commission Regulations (EC) No 41/2009 and (EC) No 953/2009.

-Regulation of the Minister of Health of 16 September 2010 on foodstuffs special nutritional uses

-Commission Directive 2006/125/EC of 5 December 2006 on processed cereal-based foods and baby foods for infants and young children

-Commission Directive 2006/141/EC of 22 December 2006 on infant formulae and follow-on formulae and amending Directive 1999/21/EC An organic product manufactured using processing methods that ensure that the organic integrity and key characteristics of the product are preserved at all stages of the manufacturing chain. The preparation of processed organic food is separated in time or space from non-organic food

1. Zawartość ekstraktu ogólnego (oznaczony refraktometrycznie) w / Extract brix (refractometer) [**'Brix**] **≥11,2**
2. Kwasowość ogólna na kwas jabłkowy w / Total acidity counted as malic acid [**g/100g**] **0,26 - 0,6**
3. pH [**pH metr**] **3,4 - 3,9**
4. Witamina C/Vitamin C [**mg/1**] **≥300**
5. Kwas mlekowy / Lactic acid [**g/1**] **≤0,5**
6. Pesticydy i zanieczyszczenia zgodnie z ROZPORZĄDZENIEM (WE) NR 396/2005 PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów

| | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------|--------------|
|  | Przecier jabłkowy BF BIO/ Apple puree BF BIO | PO/2020/1 | |
| | | Wydanie | 5 |
| | | Strona/stron | 2 / 7 |

w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni **ZGODNE**

7. Zanieczyszczenia chemiczne, metale ciężkie zgodne z aktualnie obowiązującymi przepisami w Polsce i UE odnośnie zanieczyszczeń chemicznych dla żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci / Chemical contaminants, heavy metals as per E.E.C. Regulations for food intended for infants and young children,

- Arsen / Arsenic [mg/kg] ≤0,02
- Ołów / Lead [mg/kg] ≤0,02
- Rtęć / Mercury [mg/kg] ≤0,01
- Kadm / Cadmium [mg/kg] ≤0,02
- Patulina / Patulin [µg/kg] ≤10

8. Zanieczyszczenia mechaniczne / mechanical impurities

NIEDOPUSZCZALNE / NONE

9. Pozostałości środków ochrony roślin zgodnie z wymaganiami dla rolnictwa ekologicznego oraz żywności dla niemowląt i małych dzieci / Residues of plant protection products in accordance with the requirements for organic farming and food for infants and young children

10. Pozostałe parametry / Residual parameters

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

PARAMETRY SENSORYCZNE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

1. Zapach / Smell:

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

2. Barwa / Colour:

Kremowo-żółta, naturalna typowa dla użytych owoców. / Creamy yellow, natural and typical of the fruits variety.

3. Smak / Taste:

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

4. Konsystencja / Appearance:


Gęsta zawiesina charakterystyczna dla przecieru jabłkowego, gładka, jednorodna. / Paste with disperse parts of the apple paste, smoothie, smooth.

Przecier odpowiada wszelkim aktualnie obowiązującym przepisom Prawa Żywnościowego i Ogólnych przepisów prawnych naszego kraju oraz UE dla żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci. /

Puree comply with food processing regulations and general laws of our country and EU for food intended for infants and young children.

KRAJ POCHODZENIA, OŚWIADCZENIA ŻYWIENIOWE / COUNTRY OF ORIGIN, NUTRITION CLAIMS

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Kraj pochodzenia owoców / Country of origin of the fruit | POLSKA |
| Nie zawiera żadnych materiałów pochodzenia zwierzęcego i jest w 100% odpowiedni dla vegetarian i wegan. / Does not contain any material of animal origin and is 100% suitable for Vegetarians and Vegans | TAK / YES |
| Na żadnym etapie produkcji nie zostały użyte surowce, półprodukty, dodatki technologiczne, substancje dodatkowe, substancje pomocnicze w przetwórstwie lub inne składniki będące pochodzenia zwierzęcego / In composition and at any stage of its production of raw materials, technological additives, food additives and processing aids or other ingredients no animal origin are being used | TAK / YES |
| Bez glutenu / gluten free | TAK / YES |

| | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------|--------------|
|  | Przecier jabłkowy BF BIO/ Apple puree BF BIO | PO/2020/1 | |
| | | Wydanie | 5 |
| | | Strona/stron | 3 / 7 |


PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE / MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS

Brak wymogów prawnych.

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Objawy zapleśnienia i zafermentowania / Symptoms of mould and fermentation | Niedopuszczalne / Not acceptable |
| Drobnoustroje tlenowe mezofilne jkt/1ml / Total aerobic count cfu/1ml | ≤50 |
| Drożdże jkt/1ml / Yeasts cfu/1ml | ≤10 |
| Pleśnie jkt/1ml / Moulds cfu/1ml | ≤10 |
| Bakterie beztlenowe przetrwalnikujące mezofilne jkt/1ml / Anaerobic bacteria (spores) cfu/1ml | nieobecne / absent |

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, promieniowanie gamma.</p> <p>Dla zagęszczonego soku, przecieru zgodność z Kodeksem Praktyki AIJN./ Complies with the requirements of food law on the territory of the EU. It does not contain any harmful substances that harm the health of consumers. Manufactured in accordance with the principles of Good Manufacturing and Hygienic Practice. It does not contain added sugars, acidity regulators, artificial flavors, preservatives, dyes and other additives that do not comply with the currently applicable food law Polish and EU for this raw material. Irradiated, gamma rays.</p> <p>For concentrated juice, puree compliance with the Code of Practice AIJN.</p> <p>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 (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. Dyrektywa Komisji 2006/125/WE z dnia 5 grudnia 2006 r. w sprawie przetworzonej żywności na bazie zbóż oraz żywności dla niemowląt i małych dzieci. Dyrektywa Komisji 2006/141/WE z dnia 22 grudnia 2006 r. w sprawie preparatów do początkowego żywienia niemowląt i preparatów do dalszego żywienia niemowląt oraz zmieniająca dyrektywę 1999/21/WE .</p> <p>Metale ciężkie - Rozporządzenie Komisji (UE) nr 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006.</p> <p>Ustawa z dnia 23 czerwca 2022 r. o rolnictwie ekologicznym i produkcji ekologicznej./</p> <p>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 (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. Commission Directive 2006/125/EC of 5 December 2006 on processed cereal-based foods and baby foods for infants and young children. Commission Directive 2006/141/EC of 22 December 2006 on infant formulae and follow-on formulae and amending Directive 1999/21/EC .</p> <p>Heavy metals - Commission Regulation (EU) No 2023/915 of 25 April 2023 on maximum levels for certain contaminants in food and repealing Regulation (EC) No 1881/2006.</p> <p>Act of 23 June 2022 on organic farming and organic production.</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------|--------------|
|  | Przecier jabłkowy BF BIO/ Apple puree BF BIO | PO/2020/1 | |
| | | Wydanie | 5 |
| | | Strona/stron | 4 / 7 |

OPAKOWANIE, TRANSPORT, MAGAZYNOWANIE / PACKAGING, TRANSPORTATION, STORAGE

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Typ opakowania / Packaging type | Worki aseptyczne umieszczone w beczkach metalowych, szczelnie zamkniętych lub oktabinach tekturowych. Tank aseptyczny - czysty (poziom zanieczyszczenia mikrobiologicznego ≤ 200 RLU ¹). / Aseptic bag situated in the foil bag and metal drums or in cardboard octabins. Aseptic tank - the level of microbial contamination ≤ 200 RLU ¹ . |
| Oznakowanie / Labeling | Do każdej dostawy dołączona informacja zawierająca, co najmniej: nazwa asortymentu, nazwa i adres producenta, masa netto, numer partii produkcyjnej, termin przydatności, stopień zagęszczenia (ekstrakt), kwasowość i jakość handlowa. Na beczkach dodatkowo informacja zawierająca w/w informacje./ For each delivery, information including at least: name of the assortment, name and address of the producer, net mass, batch number, shelf life, degree of compaction (extract), acidity and commercial quality. On casks, additional information containing the above information. |
| Temperatura przechowywania, transport - Rozlew Aseptyczny / Temperature keeping/transportation - aseptic filling | Beczki przechowywać w temperaturze 0-25°C. Termin przydatności do spożycia wynosi 24 miesiące. Tank - w warunkach chłodniczych 0-10°C. Termin przydatności do spożycia wynosi 8 miesięcy. Temperatura produktu w transporcie powinna odpowiadać deklarowanej temperaturze składowania, dopuszcza się wzrost temperatury w stosunku do deklarowanej temperatury o 5°C./If stored at 0-25°C in drums. Shelf life is 24 months. Tank - in refrigeration conditions 0-10°C Shelf life is 8 months. 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. |

WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 g / NUTRITIONAL VALUE PER 100 g

| | Jednostka Unit | Wartość Value |
|-----------------------------------------|-------------------|------------------|
| Wartość energetyczna / Energy | kJ/kcal | 231/54 |
| Tłuszcz / Fat | g | <0,2 |
| • Kwasy tłuszczowe nasycone / Saturated | g | 0 |
| Węglowodany / Carbohydrates | g | 14 |
| • Cukry / Sugar | g | 13 |
| Błonnik/ Fiber | g | <1,0 |
| Białko / Protein | g | <0,40 |
| 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 późn. 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,



**Przecier jabłkowy BF BIO/
Apple puree BF BIO**

PO/2020/1

Wydanie

5

Strona/stron

5 / 7

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 | (-) | (-) |



**Przecier jabłkowy BF BIO/
Apple puree BF BIO**

PO/2020/1

Wydanie

5


Strona/stron

6 / 7

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
| 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 | (-) | (-) |
| 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. /

| | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------|--------------|
|  | Przecier jabłkowy BF BIO/ Apple puree BF BIO | PO/2020/1 | |
| | | Wydanie | 5 |
| | | Strona/stron | 7 / 7 |

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 / COLOURS DECLARATION

| |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 BIO BF/ Apple BIO BF | 99,9 |
| Witamina C/ Vitamin C | min 0,03 |

| | Stanowisko | Imię i nazwisko | Podpis |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------|
| Opracował | Specjalista ds. wdrożeń i rozwoju produktu/ / Product development specialist | Katarzyna Łačko | |
| Zweryfikował | Kierownik Działu Zakupów i Planowania / Purchase & Planning Manager | Marta Dembińska | |
| Zweryfikował | Mikrobiolog / Microbiologist | Ewa Fuc-Rak | |
| Zweryfikował | Pełnomocnik Zarządu ds. Jakości / Management Board Plenipotentiary for Quality Systems | Justyna Sieńko | |
| Zatwierdził | Dyrektor Generalny- Członek Zarządu/ General Director- Member of the Management Board | Sławomir Malarczyk | |
| Data zatwierdzenia | | | 02/02/2024 |