	Przecier z czarnej porzeczki Bio/ Black currant puree Bio	PO/2018/8	
		Wydanie	3
		Strona/stron	1 / 7

PARAMETRY FIZYKOCHEMICZNE / PHYSICO-CHEMICAL PARAMETER

Przecier z czarnej porzeczki: pakowane aseptyczne zhomogenizowane, gęste puree z czarnej porzeczki wyprodukowane z nieskażonych świeżych owoców Ribes nigrum L. Wyprodukowany z owoców pochodzących z kontrolowanych źródeł dostaw. Wolny od ciał obcych, innych substancji dodatkowych, barwników, aromatów i substancji konserwujących, zgodny z:

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 w sprawie środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego.

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

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

Ustawy z dnia 25 czerwca 2009 r. o rolnictwie ekologicznym (Dz.U. 09. Nr 116, poz. 975)

Ustawy z dnia 5 grudnia 2014 r. o zmianie ustawy o rolnictwie ekologicznym (Dz.U. z 2015 r., poz. 55)

Rozporządzenie Rady (WE) 834/2007 z póź. zm. Rozporządzenie Rady (WE) nr 967/2008 póź. zm.

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. /

Black currant puree: smooth, thick puree made from the unpolluted, fresh black currant an aseptically packed, , manufactured from fresh fruit of Ribes nigrum L .Manufactured from fruit sourced from controlled supply sources. Free from foreign matter, any other additives, colourings, aromas and preservatives, according from:

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 with specific nutritional purposes.

Commission Directive 2006/141/EC of 22 December 2006 on infant formulae and follow-on formulae and amending Directive 1999/21/EC.


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

Council Regulation (EC) No. 834/2007 of 28 June 2007 on organic production and labelling of organic products and repealing Regulation (EEC) No. 2092/91 with later changes

Council Regulation (EC) No. 967/2007 of 29 September 2008 on organic production and labelling of organic products and repealing Regulation (EEC) No. 834/2007 with later changes

Organic products produced by the use of processing methods which guarantee that the organic integrity and vital qualities of the product are maintained through all stages of the production chain.

The preparation of processed organic food must be kept separate in time or space from non-organic food.

	Przecier z czarnej porzeczki Bio/ Black currant puree Bio	PO/2018/8	
		Wydanie	3
		Strona/stron	2 / 7

- Zawartość ekstraktu ogólnego (oznaczony refraktometrycznie) w / Extract brix (refractometer) **≥ 12,0 Brix**
- Kwasowość ogólna na kwas jabłkowy w / Total acidity counted as malic acid **2,3-3,85g/100g**
- Zawartość witaminy C **≥ 300 mg/l**
- Kwas mlekowy / Lactic acid **0,5g/l**
- Zanieczyszczenia chemiczne, metale ciężkie zgodne z aktualnie obowiązującymi przepisami w Polsce i UE odnośnie zanieczyszczeń chemicznych dla żywności ekologicznej oraz przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci / Chemical contaminants, heavy metals as per E.E.C. Regulations for organic food and food intended for infants and young children.
 - Ołów (Pb) / Lead (Pb) **max 50 µg/kg**
 - Kadm (Cd) / Cadmium (Cd) **max 20 µg/kg**
- Zanieczyszczenia mechaniczne / mechanical impurities, **NIEDOPUSZCZALNE / NONE**
- Pozostałości środków ochrony roślin zgodnie z ustawodawstwem o żywności ekologicznej oraz definicją zawartą w dyrektywie 91/414-EC / Residues of plant protection products according to the legislation on organic food and as defined in EC-Directive 91/414, **max 20 µg/kg**
- Pozostałe parametry / Residual parameters, **zgodne z Kodeksem Praktyki AIJN according to Code Practice AIJN**

PARAMETRY SENSORYCZNE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS


- Zapach / Smell:
Naturalny, wyraźny, charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów obcych. / Natural, strong, and typical of the fruits variety, free of foreign smell.
- Barwa / Colour:
Naturalna typowa dla użytych owoców. / Natural and typical of the fruits variety.
- Smak / Taste:
Wyraźny, charakterystyczny dla użytych owoców, bez posmaków obcych. / Distinct, characteristic of the fruits variety, free of foreign taste.
- Konsystencja / Appearance:
Gęsta zawiesina charakterystyczna dla przecieru z czarnej porzeczki, gładka, jednorodna. / Paste with disperse parts of the black currant 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.

PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE / MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS

Brak wymogów prawnych.

	Aseptycznie pakowane / Materials aseptic
Objawy zanieczyszczenia i zafermentowania / Symptoms of mould and fermentation	Niedopuszczalne / Not acceptable
Drobnoustroje tlenowe mezofilne jkt/1ml / Total aerobic count cfu/1ml	max 50
Drożdże jkt/1ml / Yeasts cfu/1ml	max 10
Pleśnie jkt/1ml / Moulds cfu/1ml	max 10
Bakterie beztlenowe przetrwalnikujące mezofilne jkt/1ml / Anaerobic bacteria (spores) cfu/1ml	nieobecne / absent

	Przecier z czarnej porzeczki Bio/ Black currant puree Bio	PO/2018/8	
		Wydanie	3
		Strona/stron	3 / 7

Alicyclobacillus acidoterrestris jkt/lml Alicyclobacillus acidoterrestris cfu/lml	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 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./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.

Wolny od napromieniowania, promieniowanie gamma./ The gamma radiation or irradiated of the Product and/ or its ingredients is prohibited.

Produkcja wyrobów żywnościowych dla niemowląt i małych dzieci, wymaga najwyższych standardów jakości oraz ścisłego przestrzegania wymogów prawnych odnoszących się do środków spożywczych. Jest to obowiązkowe dla produkcji żywności dietetycznej dla niemowląt i małych dzieci, produkty muszą być bez jakiegokolwiek ryzyka dla zdrowia.

Wszystkie krajowe i unijne regulacje i przepisy wymienione w niniejszej specyfikacji obejmują wszystkie istotne poprawki wchodzące w życie z dniem dostarczenia Produktu.

Produkty dostarczane muszą być zgodne z wymaganiami wszystkich istotnych przepisów unijnych i krajowych, w tym EC Dyrektywa 2004/852 / WE w sprawie higieny środków spożywczych.

The production of dietetic goods, especially for infants and young children, requires the highest quality standards and strict compliance to legal requirements relating to foodstuff. It is mandatory for the production of dietetic food for infants and young children that the products are without any risks to the health.


All national and EU regulations and laws mentioned in this specification include all relevant amendments in force on the date of delivery of the Product.

The Product supplied must comply with the requirements of all relevant EC- and national legislation, including EC-Directive 2004/852/EC on the hygiene of foodstuffs.

Pestycydy i zanieczyszczenia zgodnie z wymaganiami dla żywności ekologicznej oraz Rozporządzeniem Komisji (UE) nr 420/2011 z dnia 29 kwietnia 2011 r. zmieniającym rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych z póź. zm. oraz z innymi obowiązującymi obecnie przepisami w Polsce i UE ustalającymi najwyższe dopuszczalne poziomy wskazanych zanieczyszczeń w środkach spożywczych a w szczególności dla żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci./Pesticides and pollution conforms with the requirements for organic food and 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 contaminants in foodstuffs especially for food intended for infants and young children.

OPAKOWANIE, TRANSPORT, MAGAZYNOWANIE / PACKAGING, TRANSPORTATION, STORAGE

Typ opakowania / Packaging type	Worki aseptyczne umieszczone w beczkach metalowych, szczelnie zamkniętych lub oktabinach tekturowych. Saszetki - przeznaczony do kontaktu z żywnością, spełniający wymagania ustawodawstwa UE. /
------------------------------------	---

	Przecier z czarnej porzeczki Bio/ Black currant puree Bio	PO/2018/8	
		Wydanie	3
		Strona/stron	4 / 7

	<p>Aseptic bag situated in the foil bag and metal drums or in cardboard octabins. Pouch - can be used for food and they confirm to requirements of EU legislation.</p>
Oznakowanie / Labeling	<p>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. W przypadku saszetek- nazwę asortymentu, nazwę i adres producenta, masę netto, numer partii produkcyjnej, termin przydatności i jakość handlowa. / 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. In the case of sachets - the name of the assortment, name and address of the producer, net weight, batch number, expiration date and commercial quality.</p>
Temperatura przechowywania, transportu- Rozlew Aseptyczny / Temperature keeping/transportation - aseptic filling	<p>Beczki przechowywać w temperaturze 0-25°C, saszetki przechowywać warunkach pokojowych. Termin przydatności do spożycia wynosi 12 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 or in pouch room conditions. Shelf life is 12 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.</p>

WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 G / NUTRITIONAL VALUE PER 100 G

	Jednostka Unit	Wartość Value
Wartość energetyczna / Energy	kJ/kcal	149/35
Tłuszcz / Fat	g	0,2
• Kwasy tłuszczowe nasycone / Saturated	g	<0,1
Węglowodany / Carbohydrates	g	14,9
• Cukry / Sugar	g	13,0
• Alkohole wielowodorotlenowe (poliole) / Polyols	g	0
• Skrobia / Starch	g	0
Białko / Protein/	g	1,3
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



**Przecier z czarnej porzeczki
Bio/ Black currant puree Bio**

PO/2018/8

Wydanie

3

Strona/stron

5 / 7

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.	(-)	(-)



**Przecier z czarnej porzeczki
Bio/ Black currant puree Bio**

PO/2018/8

Wydanie

3


Strona/stron

6 / 7

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	(-)	(-)
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

	Przecier z czarnej porzeczki Bio/ Black currant puree Bio	PO/2018/8	
		Wydanie	3
		Strona/stron	7 / 7

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 / 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)
Czarna porzeczka/ black currant	100

	Stanowisko	Imię i nazwisko	Podpis
Opracował	Specjalista ds. Wdrożeń i rozwoju produktu	Marcin Libera	
Sprawdził	Pełnomocnik Zarządu ds. Jakości	Paweł Chudzik	
Zatwierdził	Dyrektor Operacyjny	Sławomir Malarczyk	
Data zatwierdzenia			02/04/2020