	Przecier z czarnej porzeczki/ Blackcurrant puree	PO/2017/6	
		Wydanie	3
		Strona/stron	1 / 6

PARAMETRY FIZYKOCHEMICZNE / PHYSICO-CHEMICAL PARAMETER

- | | |
|---|---------------------|
| 1. Zawartość ekstraktu ogólnego (oznaczony refraktometrycznie) / Extract brix (refractometer) | ≥12,0 °Brix |
| 2. Kwasowość ogólna na kwas jabłkowy w / Total acidity counted as malic acid | 2,3 - 3,85 % |
| 3. pH | 2,5 - 3,3 |
| 4. Zawartość witaminy C | ≥ 300 mg/l |
| 5. Kwas mlekowy / Lactic acid | max 0,5g/l |
| 6. Pozostałe parametry / Residual parameters | |
- zgodne z Kodeksem Praktyki AIJN
according to Code Practice AIJN**
- | | |
|---|--|
| 7. Zanieczyszczenia chemiczne, metale ciężkie zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami w Polsce i UE odnośnie zanieczyszczeń chemicznych / Chemical contaminants, heavy metals as per E.E.C. Regulations | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Arsen / Arsenic • Ołów / Lead • Rtęć / Mercury • Kadm / Cadmium | <ul style="list-style-type: none"> max 0,05 mg/kg max 0,03 mg/kg max 0,01 mg/kg max 0,05 mg/kg |
| 8. Zanieczyszczenia mechaniczne / mechanical impurities | NIEDOPUSZCZALNE / NONE |

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. / Distinct, characteristic of the fruit variety, free of foreign taste.
4. Konsystencja / Appearance:
Półpłynna, przetarta masa z widcznymi fragmentami miąższu. / Semi-liquid, sawed pulp with visible parts of the flesh.


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/ml / Total aerobic count cfu/ml	max 100
Drożdże jkt/ml / Yeasts cfu/ml	max 10
Pleśnie jkt/ml / Moulds cfu/ml	max 10
Bakterie beztlenowe przetrwalnikujące mezofilne jkt/ml / Anaerobic bacteria (spores) cfu/ml	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

	Przecier z czarnej porzeczki/ Blackcurrant puree	PO/2017/6	
		Wydanie	3
		Strona/stron	2 / 6

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 i zanieczyszczenia zgodnie z Zgodnie z 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. (Pesticides 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 contaminants in foodstuffs.

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. / 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.
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. 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.
Temperatura przechowywania, transportu- Rozlew Aseptyczny / Temperature keeping/transportation - aseptic filling	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



**Przecier z czarnej porzeczki/
Blackcurrant puree**

PO/2017/6

Wydanie	3
Strona/stron	3 / 6

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	149/35
Tłuszcz / Fat	g	0,2
• Kwasy tłuszczowe nasycone / Saturated	g	<0,1
• Kwasy tłuszczowe jednonienasycone / Monounsaturated	g	0
• Kwasy tłuszczowe wielonienasycone / Polyunsaturated	g	0
Węglowodany / Carbohydrates	g	14,9
• Cukry / Sugar	g	13,0
• Alkohole wielowodorotlenowe (poliole) / Polyols	g	0
• Skrobia / Starch	g	0
Błonnik / Fibre	g	7,9
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 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 (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia</i>	(-)	(-)



**Przecier z czarnej porzeczki/
Blackcurrant puree**

PO/2017/6

Wydanie

3

Strona/stron

5 / 6


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 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. /

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 / DEKLARATON COLOURS

	Przecier z czarnej porzeczki/ Blackcurrant puree	PO/2017/6	
		Wydanie	3
		Strona/stron	6 / 6




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/ Blackcurrant100.....

	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			26/08/2019

SOKPOL - KONCENTRATY Sp. z o.o.
24-313 Wilków, Zagłoba 25
NIP: 577-188-93-62, REGON: 240093984