



Sok jabłkowy/ Apple juice

NFC/2017/1

Wydanie

6

Strona/stron

1 / 7

PARAMETRY FIZYKOCHEMICZNE / PHYSICO-CHEMICAL PARAMETER

- Zawartość ekstraktu ogólnego (oznaczony refraktometrycznie) / Extract brix (refractometer) ['Brix] $\geq 10,0$
- Kwasowość ogólna na kwas jabłkowy / Total acidity counted as malic acid [g/100g] 0,30 - 0,95
- Klarowność / Clarity [NTU] ≥ 100
- Pektyny¹ / Pectins¹ obecne / current
- Kwas mlekowy / Lactic acid [g/l] $\leq 0,5$
- pH [pH Metr] $\leq 4,4$
- Pestycydy 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 w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni ZGODNE
- 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
 - Arsen / Arsenic [mg/kg] $\leq 0,02$
 - Ołów / Lead [mg/kg] $\leq 0,03$
 - Rtęć / Mercury [mg/kg] $\leq 0,01$
 - Kadm / Cadmium [mg/kg] $\leq 0,02$
 - Patulina / Patulin [μ g/kg] ≤ 50
- Zanieczyszczenia mechaniczne / mechanical impurities NIEDOPUSZCZALNE / NONE
- Pozostałe parametry / Residual parameters zgodne z Kodeksem Praktyki AIJN according to Code Practice AIJN

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


PARAMETRY SENSORYCZNE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

- Zapach / Smell: Naturalny, wyraźny, charakterystyczny dla użytych owoców, bez zapachów obcych. / Natural, distinctive, characteristic for the fruit used, without foreign odors.
- Barwa / Colour: Naturalna, typowa dla użytych owoców. / Natural, typical for the fruit used
- Smak / Taste: Wyraźny, charakterystyczny dla użytych owoców, bez posmaków obcych. / Distinct, characteristic of the fruit used, without any foreign taste.
- Konsystencja / Appearance: Płyn mętny. / Cloudy liquid.

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 wegetarian 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 | TAK / YES |

[Wpisz tekst]

| | | | |
|---|---------------------------|--------------|-------|
|  | Sok jabłkowy/ Apple juice | NFC/2017/1 | |
| | | Wydanie | 6 |
| | | Strona/stron | 2 / 7 |

| | |
|---|-----------|
| 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 | |
| Bez glutenu / gluten free | TAK / YES |

PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE / MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS

Brak wymogów prawnych.

| | Mrożone i chłodzone / Materials cool and frozen | Aseptycznie pakowane / Materials aseptic |
|---|---|---|
| Objawy zamięśnienia i zafermentowania / Symptoms of mould and fermentation | Niedopuszczalne / Not acceptable | Niedopuszczalne / Not acceptable |
| Drobnoustroje tlenowe mezofilne jkt/ml / Total aerobic count cfu/ml | ≤1000 | ≤50 |
| Drożdże jkt/ml /Yeasts cfu/ml | ≤500 | ≤10 |
| Pleśnie jkt/ml /Moulds cfu/ml | ≤100 | ≤10 |
| Bakterie beztlenowe przetwarzające mezofilne jkt/ml / Anaerobic bacteria (spores) cfu/ml | nieobecne/absent | nieobecne/absent |
| Alicyclobacillus acidoterrestris jkt/ml Alicyclobacillus acidoterrestris cfu/ml | 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



Sok jabłkowy/ Apple juice

NFC/2017/1

Wydanie

6

Strona/stron

3 / 7


Pestycydy zgodnie z Rozporządzeniem (WE) NR 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005, metale ciężkie zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 oraz innymi obowiązującymi obecnie przepisami w Polsce i UE ustalającymi najwyższe dopuszczalne poziomy wskazanych zanieczyszczeń w środkach spożywczych.

Pesticides in accordance with Regulation (EC) No 396/2005 of the European Parliament and of the Council of 23 February 2005, heavy metals in accordance with Commission Regulation (EU) 2023/915 of April 25, 2023 on maximum levels for 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.

OPAKOWANIE, TRANSPORT, MAGAZYNOWANIE / PACKAGING, TRANSPORTATION, STORAGE

| | |
|--|--|
| <p>Typ opakowania / Packaging type</p> | <p>Cysterna - czysta (poziom zanieczyszczenia mikrobiologicznego ≤ 200 RLU²), posiadająca aktualny certyfikat mycia (ważny 48h od daty i godziny ostatniego mycia). / Bulk tanker - clean (the level of microbial contamination ≤ 200 RLU²), having a valid washing certificate (valid 48h from the date and time of washing).</p> <p>Tank - czysty, poziom zanieczyszczenia mikrobiologicznego ≤ 200 RLU². / Tank - the level of microbial contamination ≤ 200 RLU².</p> <p>Beczki metalowe 200L, plastikowe - czyste, materiał opakowaniowy - worki aseptyczne 3L, 5L - przeznaczony do kontaktu z żywnością, spełniający wymagania ustawodawstwa UE. / 200L metal drums, plastic - clean, packaging material - 3L, 5L aseptic bags - intended for contact with food, meeting the requirements of EU legislation./</p> |
| <p>Oznakowanie / Labeling</p> | <p>Do każdej dostawy dołączona informacja zawierająca, co najmniej: nazwa asortymentu, nazwa i adres producenta, masa netto, numer partii produkcyjnej, termin przydatności, 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, extract, acidity and commercial quality. On the barrels, additional information containing the above information.</p> |
| <p>Temperatura przechowywania, transportu- Rozlew Aseptyczny / Temperature keeping, transportation - aseptic filling</p> | <p>W warunkach chłodniczych 0-10⁰C, dopuszcza się okresowe przechowywanie soku w temperaturze nie wyższej niż 12⁰C. Termin przydatności do spożycia wynosi 12 miesięcy od daty zapakowania aseptycznego. Temperatura produktu w transporcie powinna odpowiadać deklarowanej temperaturze składowania, dopuszcza się wzrost temperatury w stosunku do deklarowanej temperatury o 5⁰C. / If stored at cool 0-10⁰C, periodic storage of juice at a temperature no higher than 12⁰C is allowed. Shelf life is 12 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 5⁰C.</p> |
| <p>Temperatura przechowywania,</p> | <p>W warunkach chłodniczych 0-10⁰C, dopuszcza się okresowe przechowywanie soku w temperaturze nie wyższej niż 12⁰C.</p> |

[Wpisz tekst]

| | | | |
|---|---------------------------|--------------|-------|
|  | Sok jabłkowy/ Apple juice | NFC/2017/1 | |
| | | Wydanie | 6 |
| | | Strona/stron | 4 / 7 |

| | |
|---|--|
| transportu- Rozlew nie aseptyczny / Temperature keeping, transportation - non-aseptic filling | Termin przydatności do spożycia wynosi 72 godziny (transport 48 godzin; 24 godziny po rozładunku u odbiorcy). Temperatura produktu w transporcie powinna odpowiadać deklarowanej temperaturze składowania. / Under refrigerated conditions of 0-10°C, it is allowed to periodically store the juice at a temperature not higher than 12°C. The expiry date is 72 hours (transport 48 hours; 24 hours after unloading at the customer's place). The product temperature during transport should correspond to the declared storage temperature |
|---|--|

RLU²⁻ 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 | 183/43 |
| Tłuszcz / Fat | g | 0,2 |
| • Kwasy tłuszczowe nasycone / Saturated | g | 0 |
| Węglowodany / Carbohydrates | g | 9,9 |
| • Cukry / Sugar | g | 9,1 |
| Błonnik / Fibre | g | 0 |
| Białko / Protein | g | 0,4 |
| 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 uchycenia 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: | (-) | (-) |

[Wpisz tekst]



Sok jabłkowy/ Apple juice

NFC/2017/1

Wydanie

6

Strona/stron

5 / 7

| | | |
|---|-----|-----|
| 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</i> | (-) | (-) |



Sok jabłkowy/ Apple juice

NFC/2017/1

Wydanie

6

Strona/stron

6 / 7

| | | |
|---|-----|-----|
| illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin. | | |
| Seler i produkty pochodne. / Celery and products thereof. | (-) | (-) |
| Gorczyca i produkty pochodne. / Mustard and products thereof. | (-) | (-) |
| Nasiona sezamu i produkty pochodne. / Sesame seeds and products thereof. | (-) | (-) |
| Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na 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.



Sok jabłkowy/ Apple juice

NFC/2017/1

Wydanie

6

Strona/stron

7 / 7

OŚWIADCZENIE O BARWNIKACH / COLOURS DECLARATION

Oświadczamy, że nasz produkt nie zawiera w swoim składzie wyżej wymienionych niedopuszczonych substancji, może być stosowany bez przeszkód.

We declare that our product does not contain in its composition to the aforementioned banned substances may be used freely.

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

SKŁAD / MAIN COMPONENTS

| Skład / Main components | (% W/W) |
|-------------------------|---------|
| Jabłko/ Apple | 100 |

| | Stanowisko | Imię i nazwisko | Podpis |
|--------------------|--|--------------------|------------|
| Opracował | Specjalista ds. wdrożeń i rozwoju produktu/ / Product development specialist | Katarzyna Łačko | |
| Zweryfikował | Kierownik Działu Zakupów i Planowania / Purchase & Planning Manager | Marta Dembińska | |
| Zweryfikował | Mikrobiolog / Microbiology | 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 | | | 15/09/2023 |

