



Specyfikacja produktu
FD porzeczka czarna cała
Product specification
FD blackcurrant whole

P02 KH P6

Wersja 5
z dnia 01.06.2023

Produkt /Product	Porzeczka czarna cała nacinana liofilizowana /Freeze-dried blackcurrant whole scarified (łac. <i>Ribes nigrum</i>)
Rozmiar /Size	Cała /Whole
Pochodzenie /Origin	Polska, inne /Poland, other
Produkt ekologiczny /Organic	Nie /No
Opis produktu /Description of the product	Liofilizowane całe owoce porzeczki czarnej, bez dodatków oraz do użycia w produkcji żywności. Wymogi dotyczące pestycydów są zgodne z przepisami UE dotyczącymi żywności. / Freeze-dried whole fruits of blackcurrant, without further additives and for use in food production. The requirements regarding pesticides are according to the valid food legal regulations of EU.

Wymagania ogólne /General requirements

Produkt jest:

- wytworzony z mrożonych, czystych, zdrowych, dojrzałych, niesfermentowanych, wolnych od pleśni owoców,
- wytworzony z określonego owocu i niezawierający substancji dodatkowych, barwników, cukrów oraz konserwantów,
- wolny od GMO i nieutrwalany promieniowaniem jonizującym,
- sprawdzony przy użyciu detektora rentgenowskiego.

Proces jest zgodny z wymaganiami GMP oraz HACCP.

The product is:

- prepared from frozen, clean, sound, ripe, stemmed and unfermented fruits, free from moulds,
- made from the named fruit and contains no additives, colourings, sugars and preservatives,
- free from allergens and allergens remains, (only if purchased in supplier packaging)
- GMO free and no treated with ionizing,
- X-ray detector checked.

The production process includes effective GMP and HACCP practices.

Właściwości organoleptyczne /Sensory	
Barwa/Colour	Typowa dla czarnej porzeczki; granatowa do czarnej w zależności od użytego surowca. /Typical for black currant; navy blue to black depending on used raw material.
Zapach i smak /Taste and smell	Typowy dla liofilizowanej czarnej porzeczki, bez obcych smaków i zapachów. /Typical for freeze-dried black currant without foreign taste or smell.

Parametr jakościowy /Quality parameter	Max. Wartość /Max. value	Metoda /Method
Zawartość wody /Content of water [%]	5,00	Karl-Fischer Titration
Zawartość przypalonych owoców /content of burned fruits [%]	2,00	Ocena wizualna /Visual assessment
Zawartość pyłu /content of dust [%]	5,00	Analiza sitowa /Sieve analysis
Zawartość zlepieńców trwałych [%]/content of permanent agglomerates	5,00	Ocena wizualna /Visual assessment
Owoce niewybarwione [%]/discoloured fruit [%]	5,00	Ocena wizualna /Visual assessment

Wartość odżywcza w 100 g /Nutritional values in 100g		
Wartość energetyczna /energetic value	kcal /kJ	302/1268
Białko /Protein	g/100 g	6,3
Węglowodany /carbohydrates w tym cukry /of which: sugars	g/100 g	75 26
Tłuszcze /Fat w tym nasycone kwasy tłuszczowe /of which saturated fatty acids	g/100 g	2,5 0,6
Błonnik /Fibre	g/100 g	24
NaCl	g/100g	<0,01

Ponieważ produkt jest pochodzenia naturalnego, wartości odżywcze mogą się zmieniać w zależności od partii.
/ As the product is of natural ingredient, the nutritional values may change depending on the batch number.

Parametry mikrobiologiczne /Microbiological characteristics	Jednostka /Unit	Max. Wartość /Max. value	Metoda /Method
Ogólna liczba drobnoustrojów /Total plate count	jtk/1g [cfu/g]	5×10^4	PN-EN ISO 4833-1:2013-12
Liczba drożdży /Yeast count	jtk/g [cfu/g]	10^3	PN ISO 21527-2:2009
Liczba pleśni /Mould count	jtk/g [cfu/g]	10^3	PN ISO 21527-2:2009
<i>Salmonella</i>	jtk /25 g [cfu/25g]	Nieobecne/absent	PN-EN ISO 6579-1:2017-04
<i>E.coli</i>	jtk/0,1 g [cfu/0,1 g]	Nieobecne/absent	PN ISO 7251:2006

Zawartość metali ciężkich /The content of heavy metals

Zgodnie z obecnym prawodawstwem WE./ According to present EC Legislation.

Zawartość pestycydów /The content of pesticides

Zgodnie z obecnym prawodawstwem WE./ According to present EC Legislation.

Informacje alergiczne /allergic informations

Allegens:-When purchased in bulk size original packaging, manufacturer allergen policy will apply. When purchased in quantities that need re-packaging, our allergen policies will apply.						
Component	Manufacturer			Nuts in Bulk (Applies when bought in small quantities that need re-packaging)		
	In Product	Processed in Same Equipment	Handled on Site	In Product	Processed in Same Equipment	Handled on Site
Cereals containing GLUTEN and products thereof	NO	NO	NO	NO	YES	YES
EGGS or its derivatives	NO	NO	NO	NO	NO	NO
FISH or its derivatives	NO	NO	NO	NO	NO	NO
CRUSTACEANS / SHELLFISH	NO	NO	NO	NO	NO	NO
MOLLUSCS	NO	NO	NO	NO	NO	NO
PEANUTS or derivatives	NO	NO	NO	NO	YES	YES
SOYA BEANS or derivatives	NO	NO	NO	NO	YES	YES
MILK (LACTOSE) or its derivatives	NO	NO	NO	NO	YES	YES
NUTS , tree nuts:	NO	NO	NO	NO	YES	YES
CELERY, including celeriac and its derivatives	NO	NO	NO	NO	YES	YES
MUSTARD, referring to all parts of the plant and derivatives thereof	NO	NO	NO	NO	YES	YES
SESAME SEEDS or derivatives	NO	NO	NO	NO	YES	YES
SULPHITES >10ppm – Sulphite quantity to be given in ppm	NO	NO	NO	NO	YES	YES
LUPIN seeds or derivatives	NO	NO	NO	NO	NO	NO

Okres trwałości i warunki przechowywania /Shelf life and storage

- 18 miesięcy od zakończenia liofilizacji w oryginalnym opakowaniu, czystym i nieuszkodzonym.
- Przechowywać szczelnie zamknięte, w pomieszczeniach czystych, suchych, w temperaturze pokojowej do 25°C i wilgotności do 75%, bez obcych zapachów i szkodników.
- 18 months from the end of lyophilization in original packaging, clean and undamaged.
- Stored tightly closed in clean, dry and dark place in temperature max. 25°C and humidity max. 75% without foreign smell or pests.

Wymagane warunki transportu/ Required transport conditions

Środek transportu musi być: zakryty, czysty, suchy, bez obcych, intensywnych zapachów oraz bez obecności szkodników, a także przeznaczony do przewożenia produktów spożywczych.

/Transport facility has to be covered, clean, dry transport facility, free from foreign smell or pests, allowed to transit food.

Pakowanie /Packaging

Stosuje się dwa rodzaje opakowań:/Two types of packaging are used:

- **Opakowanie bezpośrednie:** worek foliowy w kolorze niebieskim, czysty i szczelnie zamknięty /Direct packaging: Blue bag from polyethylene, clean and tightly closed.
- **Opakowanie pośrednie:** Karton szary A'10kg, czysty, szczelnie zamknięty, oznakowany zewnętrzną etykietą. /Secondary packaging – gray cardboard box, clean, tightly closed, marked by outer label.

Oznakowanie produktu /Labelling

Na opakowaniu bezpośrednim produktu znajdują się informacje takie jak: nazwa produktu, masa netto, nazwa i adres producenta, data minimalnej trwałości, numer partii, warunki przechowywania, kraj pochodzenia

Wszystkie dane zawarte są na etykiecie indywidualnej znajdującej się na kartonie. Pozostałe etykiety są etykietami pomocniczymi.

/On direct packaging there are following informations: name of the product, net weight, name and address of producer, the date of minimum durability, batch number, conditions of storage, country of origin. All data is contained on an individual label on the carton. The remaining labels are auxiliary labels.

Przeznaczenie konsumenckie /Consumers' use of the product

Produkt do ogólnego użytku, przeznaczony do bezpośredniej konsumpcji po wcześniejszym uwodnieniu lub jako dodatek do produkcji ciast, galaretek, deserów, produktów mlecznych (jogurty, desery mleczne, lody), musli, herbaty i wiele innych.

Wyroby w opakowaniach jednostkowych są przeznaczone do spożycia dla wszystkich grup konsumenckich. Nie zidentyfikowano grupy konsumentów szczególnie wrażliwych.

/Product of general use, intended for consumption after previous irrigating or as semi-manufactured ingredient for production of cakes, jellies, deserts, dairy products (yoghurt, milk desserts, ice creams), muesli, tea and many others. Unit packaged products are intended for consumption for all consumer groups. There are no particularly sensitive group of consumers identified.