



Specyfikacja produktu gotowego malina cała 95%
Specification of product raspberry whole 95%

P02 KH P70

Wersja nr 2
z dnia 01.06.2023

Produkt /Product	Malina liofilizowana cała/Freeze-dried raspberry whole (łac. <i>Rubus idaeus</i> L.)
Pochodzenie /Origin	Polska, Serbia, Ukraina, inne/Poland, Serbia, Ukraine, other
Produkt ekologiczny /Organic	Nie /No
Opis produktu /Description of the product	Produkt liofilizowany. Liofilizacja jest to proces, który polega na usunięciu wody z zamrożonego surowca poprzez sublimację lodu, tj. przejście wody ze stanu stałego bezpośrednio w stan pary z pominięciem stanu ciekłego. /Freeze-dried product. Freeze-drying consist of removing water from frozen raw-material by ice sublimation, water goes from solid state directly to steam state skipping liquid phase.

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,
- wolny od nanotechnologii,

Proces jest zgodny z wymaganiami GMP oraz HACCP i zapewnia identyfikowalność produktu.

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 radiation,
- X-ray detector checked,
- free from nanotechnology.

The production process includes effective GMP and HACCP practices and assures product traceability.

Właściwości organoleptyczne /Organoleptical characteristics

Barwa /Colour	Typowa dla malin; różowa do ciemnoczerwonej w zależności od użytego surowca /Typical for raspberries; pink to dark red depending on raw material
Zapach i smak /Taste and smell	Typowy dla liofilizowanych malin, bez obcych smaków i zapachów /Typical for freeze-dried raspberries without foreign taste or smell

Parametr jakościowy /Quality parameter	Min. Wartość /Min. value	Max. Wartość /Max. value
Zawartość wody /Content of water [%]	-	5,00
Zawartość owoców całych [%]*/ Whole fruit content [%]*	95	-
Zanieczyszczenia pochodzenia organicznego /organic contamination [%]	-	0,10
Zawartość przypalonych owoców /content of burned fruits [%]	-	2,00
Fracja <1mm /fraction <1mm [%]	-	5,00

*Za owoc cały uważa się owoc, który w minimum 75% nie jest uszkodzony./A whole fruit is considered to be a fruit that is at least 75% undamaged.

Wartość odżywcza w 100 g /Nutritional values in 100g

Wartość energetyczna /energetic value	kcal /kJ	300 / 1250
Białko /Protein	g/100 g	7,90
Węglowodany /carbohydrates w tym cukry /of which: sugars	g/100 g	36,00 29,00
Tłuszcze /Fat w tym nasycone kwasy tłuszczowe /of which saturated fatty acids	g/100 g	4,60 <0,1
Blonnik /Fibre	g/100 g	43,00
NaCl	g/100g	0,02

Parametry mikrobiologiczne /Microbiological characteristics

Ogólna liczba drobnoustrojów /Total plate count	jtk/1g [cfu/g]	Max. 5 x 10 ⁴
Drożdże /Yeast	jtk/g [cfu/g]	Max. 3 x 10 ³
Pleśnie /Mould	jtk/g [cfu/g]	Max. 3 x 10 ³
<i>Staphylococcus aureus</i>	jtk/g [cfu/g]	Max 10 ²
<i>Salmonella</i>	jtk /25 g [cfu/25g]	Nieobecne /absent
<i>E.coli</i>	jtk/0,1 g [cfu/0,1 g]	Max 10

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

Allergens:- 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 daty produkcji 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 production date 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:

- **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

/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.

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.