



**SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA**  
**Quality specification**

Data wydania <i>Date of issue</i>	16.11.2022
Wydanie <i>Edition</i>	5

**Dane produktu/ Data of product**

Nazwa <i>Name</i>	Malina ( <i>Rubus idaeus fructus</i> ) EKO mielona, suszona <i>Ground dried raspberry fruit EKO</i>
Symbol <i>Symbol</i>	
Producent <i>Producer</i>	
Kraj pochodzenia <i>Country of origin</i>	Polska <i>Poland</i>
Certyfikat EKO <i>Certificate EKO</i>	
Opis <i>Description</i>	Produkt powstał poprzez zmielenie wysuszonych owoców maliny. W procesie suszenia wykorzystano ciepłe powietrze, bez użycia jakichkolwiek dodatków. <i>The product was made by grinding the dried raspberry fruit. Warm air was used in the drying process, without the use of any additives.</i>
Procesy technologiczne <i>Technological processes</i>	Sortowanie wstępne, mielenie, sortowanie końcowe, pakowanie, ważenie. <i>Pre-sort, grinding, final sort, packing, weighting.</i>

**Wymagania organoleptyczne/ Organoleptic requirements**

Wygląd <i>Appearance</i>	Proszek o wielkości frakcji 0-0,6 mm <i>Powder with fraction size 0-0,6 mm</i>
Smak <i>Taste</i>	Słodki z lekko kwaśnym posmakiem <i>Sweet with little sour aftertaste</i>
Zapach <i>Smell</i>	Typowy dla suszonej maliny, bez obcych zapachów <i>Typical for dried raspberry, free from foreign odors</i>
Kolor <i>Colour</i>	Od jasnoróżowej do bordowej <i>From light pink to claret</i>
Konsystencja <i>Texture</i>	Sypka <i>Loose</i>

**Wymagania fizykochemiczne/ Physicochemical requirements**

Wilgotność <i>Moisture</i>	≤ 5 %
Zanieczyszczenia ogółem <i>Total impurities</i>	≤ 0,5 %
Obecność szkodników oraz ich pozostałości <i>The presence of pests and their residues</i>	nieobecne <i>absent</i>

**Wartość odżywcza w 100 g produktu/ Nutritional value of 100 g of product\***

Wartość energetyczna/ <i>Energy</i>	1188 kJ/285 kcal
Tłuszcz/ <i>Fat</i>	2,6 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone/ <i>of which saturates</i>	0,1 g
Węglowodany/ <i>Carbohydrates</i>	77,5 g
w tym cukry/ <i>of which sugar</i>	22,8 g
Błonnik/ <i>Fiber</i>	37,9 g
Białko/ <i>Protein</i>	6,8 g
Sól/ <i>Salt</i>	0,01 g

\*dane uzyskane na podstawie badań zewnętrznych/ *data obtained on the basis of external laboratory tests*

**Składniki alergenne w produkcie / Allergen ingredients in product**

Alergen <i>Allergen</i>	Obecny w produkcie <i>The product contains</i>		Obecny w tym samym zakładzie produkcyjnym <i>Present in the same manufacturing plant</i>		Obecny na tej samej linii produkcyjnej <i>Present in the same production line</i>	
	Tak/ Yes	Nie/ No	Tak/ Yes	Nie/ No	Tak/ Yes	Nie/ No
Zboża zawierające gluten i produkty pochodne <i>Grains containing gluten and products thereof</i>		x	x			x
Skorupiaki i produkty pochodne <i>Crustaceans and products thereof</i>		x		x		x
Jaja i produkty pochodne <i>Eggs and products thereof</i>		x		x		x
Ryby i produkty pochodne <i>Fish and products thereof</i>		x		x		x
Orzeszki ziemne i produkty pochodne <i>Peanuts and products thereof</i>		x		x		x
Nasiona soi i produkty pochodne <i>Soya and products thereof</i>		x		x		x
Mleko, laktoza i produkty pochodne <i>Milk, lactose and products thereof</i>		x		x		x
Orzechy i produkty pochodne <i>Nuts and products thereof</i>		x	x			x
Seler i produkty pochodne <i>Celery and products thereof</i>		x	x		x	
Gorczyca i produkty pochodne <i>Charlock and products thereof</i>		x		x		x
Nasiona sezamu i produkty pochodne <i>Sesame seeds and products thereof</i>		x		x		x
Dwutlenek siarki i siarczyny <i>Sulfur dioxide and sulphites</i>		x		x		x

**Dodatkowe wymagania bezpieczeństwa żywności/ Additional food safety requirements**

Zawartość GMO <i>GMO content</i>	Produkt niemodyfikowany genetycznie. <i>Product is not genetically modified.</i>
Informacje dodatkowe <i>Additional information</i>	Surowiec podczas całego procesu produkcyjnego nie został poddany procesom radiacji/ionizacji oraz nie stosowano EtO. <i>The raw material during whole production process wasn't submit radiation/ionization and EtO.</i>
Alergeny <i>Allergens</i>	Obecne w zakładzie produkcyjnym: orzech włoski, seler oraz zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, owies, jęczmień, orkisz). Przeprowadzane badania wewnętrzne oraz podejmowane środki ostrożności pozwalają stwierdzić, że nie dochodzi do zanieczyszczeń krzyżowych alergenami obecnymi w zakładzie. <i>Present at the plant: walnut, celery and derived products, cereals containing gluten (wheat, rye, oats, barley, spelled).</i> <i>Internal tests and precautions taken allow to conclude that there is no cross-contamination with allergens present in the plant.</i>

<b>Pakowanie/ Packing</b>	
Wymagania dotyczące opakowań <i>Packaging requirements</i>	Rodzaj pakowania <i>Method of packaging</i>
Opakowania czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników oraz obcych zapachów, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu, przeznaczone do kontaktu z żywnością. Opakowanie pojedyncze zabezpieczone poprzez owinięcie folią stretch lub owinięcie większej ilości opakowań wraz z paletą.  <i>Packaging clean, dry, free from mechanical damages, free from pests and foreign odors, ensuring the quality and durability of the product intended for contact with food. Single package or pallets secured by wrapping with stretch foil.</i>	Karton z wkładką foliową PE (5-20 kg) Składowanie na paletcie: max. 5 warstw Lub Pojedyncze zgrzewane worki PE o wadze zgodnej z indywidualnym zamówieniem.  <i>Carton box with PE foil (5-20 kg)</i> <i>Storage on pallets: max. 5 layers</i> <i>Or</i> <i>Single PE foil's bag with gabletop (weight according with individual order)</i>

<b>Znakowanie/ Labelling</b>	
Oznakowanie w języku polskim lub angielskim znajduje się na opakowaniu. Etykieta zawiera:  <i>Labelling in polish or english language is located on the packaging of product. The label contains:</i>	Nazwę produktu/ <i>Name of the product</i>
	Nazwę i adres producenta/ <i>Name and address of the manufacturer</i>
	Identyfikację partii/ <i>Identification of lots</i>
	Datę minimalnej trwałości/ <i>Date of minimum durability</i>
	Masę netto/ <i>Net weight</i>
	Kraj pochodzenia/ <i>Country of origin</i>

<b>Przechowywanie/ Storage</b>	
Warunki przechowywania  <i>Conditions of storage</i>	Produkt należy przechowywać w suchych i chłodnych pomieszczeniach oraz chronić przed dostępem światła. Wilgotność względna panująca podczas przechowywania produktu nie powinna przekraczać 70 %, natomiast temperatura 20 °C.  <i>The product should be stored in dry and cool rooms and away from light. Relative humidity prevailing during storage of the product shall not exceed 70%, and the temperature 20°C.</i>
Data minimalnej trwałości  <i>Date of minimum durability</i>	12 miesięcy od daty produkcji  <i>12 months from the date of production</i>

Zakład posiada wewnętrzny system identyfikacji produktów oraz system bezpieczeństwa HACCP.  
*The manufactured plant have an internal system od product identification and HACCP.*