



SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA
Quality specification

Data wydania
Date of issue

2/2024

Wydanie
Edition

6

Dane produktu/ Data of product

Nazwa Name	Porzeczka czarna (<i>Ribes nigrum fructus</i>) EKO suszona, proszek Dried black currant EKO powder
Symbol Symbol	WglEko125
Producent Producer	
Certyfikat EKO Certificate EKO	PL-EKO-01.616-0000727.2023.001
Kraj pochodzenia Country of origin	Polska Poland
Opis Description	Produkt powstał poprzez zmielenie wysuszonych owoców porzeczki czarnej. W procesie suszenia wykorzystano ciepłe powietrze, bez zastosowania jakichkolwiek dodatków. The product was made by grinding dried black currant fruit. Warm air was used in the drying process, without any additives.
Procesy technologiczne Technological processes	Sortowanie, mielenie, kontrola jakości, pakowanie, ważenie. Sorting, grinding, quality control, packaging, weighing.

Wymagania organoleptyczne/ Organoleptic requirements

Wygląd Appearance	proszek o wielkości ziaren 0–0,5 mm powder with a grain size of 0–0,5 mm
Smak Taste	kwaśny sour
Zapach Smell	typowy dla suszonej porzeczki czarnej, bez obcych zapachów typical for dried black currant, free from foreign odors
Kolor Colour	bordowo-brązowy burgundy-brown
Konsystencja Texture	sypka loose

Wymagania fizykochemiczne/ Physicochemical requirements

Wilgotność Moisture	max. 5 %
Zanieczyszczenia organiczne Organic impurities	< 0,3 %
Zanieczyszczenia mineralne Mineral impurities	nie stwierdzono not found
Obecność szkodników oraz ich pozostałości The presence of pests and their residues	nieobecne absent

Dodatkowe wymagania bezpieczeństwa żywności/ Additional food safety requirements

Zawartość GMO GMO content	Produkt niemodyfikowany genetycznie. Product is not genetically modified.
Informacje dodatkowe Additional information	Surowiec podczas całego procesu produkcyjnego nie został poddany procesom radiacji/ionizacji oraz nie stosowano EtO. The raw material during whole production process wasn't submit radiation/ionization and EtO.

Wartość odżywcza w 100 g produktu/ Nutritional value of 100 g of product	
Wartość energetyczna/ Energy	1268 kJ/302 kcal
Tłuszcz/ Fat	2,57 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone/ of which saturates	0,6 g
Węglowodany/ Carbohydrates	75,7 g
w tym cukry/ of which sugar	26,3 g
Błonnik/ Fiber	24,6 g
Białko/ Protein	6,3 g
Sól/ Salt	< 0,01g

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
Łubin i produkty pochodne <i>Lupine and products thereof</i>		x		x		x
Mięczaki i produkty pochodne <i>Molluscs and products thereof</i>		x		x		x
Stosowane procedury i przeprowadzane wewnętrzne badania pokazują brak możliwości zanieczyszczenia krzyżowego alergenami obecnymi w zakładzie. / <i>The procedures applied and internal tests performed show that there is no possibility of cross-contamination with allergens present in the manufacturing plant.</i>						

Pakowanie/ Packing

Wymagania dotyczące opakowań <i>Packaging requirements</i>	Rodzaj pakowania <i>Method of packaging</i>
<p>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.</p> <p><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></p>	<p>Karton z wkładką foliową PE (15-20 kg) Składowanie na palecie: max. 5 warstw Lub Pojedyncze zgrzewane worki PE o wadze zgodnej z indywidualnym zamówieniem.</p> <p><i>Carton box with PE foil (15-20 kg) Storage on pallets: max. 5 layers Or Single PE foil's bag with gabletop (weight according with individual order)</i></p>

Znakowanie/ Labelling

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>

Przechowywanie/ Storage

Warunki przechowywania <i>Conditions of storage</i>	<p>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.</p> <p>Ze względu na higroskopijne właściwości proszku będzie on ulegać stopniowemu zbrylaniu. Utrzymując rygorystyczne warunki przechowywania (temperatura <18°C oraz wilgotność nie przekraczająca 60%) proces będzie przebiegać wolnej. Zbrylanie nie będzie miało wpływu na właściwości odżywcze i prozdrowotne produktu, zostaną one zachowane.</p> <p><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. Due to the hygroscopic properties of the powder, it will gradually clump. By maintaining strict storage conditions (temperature <18°C and humidity not exceeding 60%), the process will run smoothly. Caking will not affect the nutritional and health-promoting properties of the product, they will be preserved.</i></p>
Data minimalnej trwałości <i>Date of minimum durability</i>	<p>12 miesięcy od daty produkcji</p> <p><i>12 months from the date of production</i></p>

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