

SPECYFIKACJA PRODUKTU PRODUCT SPECIFICATION

NAZWA PRODUKTU <i>Name of the goods</i>	ŻURAWINA SŁODZONA SOKIEM JABŁKOWYM <i>Cranberry sweetened apple juice</i>
Kraj pochodzenia <i>Country of origin</i>	Kanada
Składniki <i>Ingredients</i>	Żurawina 60 %, koncentrat jabłkowy 39 %, olej roślinny słonecznikowy 1 % <i>Cranberry 60 %, apple concentrate 39 %, sunflower oil 1%</i>
Wartości odżywcze w 100 g produktu <i>Nutritional values in 100 g of the product</i>	Wartość energetyczna/ <i>Energy</i> - 1411 kJ/338 kcal, Tłuszcz/ <i>Fat</i> - 0,37g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone/ <i>of which saturates</i> - 0,05 g, Węglowodany/ <i>Carbohydrates</i> - 83,5 g, w tym cukry/ <i>of which sugar</i> - 68,7 g, Błonnik/ <i>Fibre</i> - 4,3 g Białko/ <i>Protein</i> - 0 g, Sól/ <i>Salt</i> - 0,01 g
Warunki przechowywania <i>Storage conditions</i>	Przechowywać w suchym miejscu o temperaturze od 5-20°C, wilgotność do 75%. Produkt należy chronić przed światłem. <i>The product should be stored in dry rooms. Storage temperature should not exceed 20 °C and humidity level of 75 %. Product protected from the light.</i>
Warunki transportu <i>Mode of the transport</i>	Samochody dostosowane do transportu żywności, czyste, suche, pozbawione obcych zapachów. <i>Transport meant to carry foodstuffs, clean, dry without foreign smells.</i>
Okres przydatności do spożycia <i>Expiry date</i>	Termin przydatności jest zgodny z deklaracją zawartą na etykiecie. <i>Validity period is compatible with the declaration enclosed on the label.</i>
Przeznaczenie konsumenckie <i>Consumer target</i>	Przeznaczone dla wszystkich grup konsumenckich, do bezpośredniego spożycia z wyjątkiem osób cierpiących na nietolerancję produktu. <i>For direct human consumption for all customer groups except the ones suffering from intolerance of the product.</i>
CECHY ORGANOLEPTYCZNE <i>Organoleptic characteristic</i>	
Wygląd zewnętrzny <i>Appearance</i>	Suszone owoce żurawiny, elastyczne, niełamliwe, nie tworzące stałych zlepieńców. <i>Dried fruit of cranberry, elastic, unbreakable, they do not create permanent conglomerates.</i>

Barwa Color	Bordowa z połyskiem. Claret, with gloss.		
Smak i zapach Taste and smell	Właściwy, charakterystyczny dla suszonej żurawiny, bez obcych posmaków. Proper, characteristic for dried fruit of cranberry, without foreign aftertastes.		
SKŁADNIKI ALERGENNE W PRODUKCIE <i>Allergens in the product</i>		TAK Yes	NIE No
1. Zboża zawierające gluten i produkty pochodne/Cereals containing gluten and thereof			X
2. Skorupiaki i produkty pochodne/Crustaceans and products thereof			X
3. Jaja i produkty pochodne/Eggs and products thereof			X
4. Ryby i produkty pochodne/Fish and products thereof			X
5. Orzeszki ziemne i produkty pochodne/Peanuts and products thereof			X
6. Nasiona soi i produkty pochodne/Soybeans and products thereof			X
7. Mleko i produkty pochodne/Milk and products thereof			X
8. Orzechy i produkty pochodne/Nuts and products thereof			X
9. Seler zwyczajny i produkty pochodne/Celery and products thereof			X
10. Gorczyca i produkty pochodne/Mustard and products thereof			X
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne/Sesame seeds and products thereof			X
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/l/Sulphite and Sulphur dioxide(SO ₂)Sulpur dioxide and sulphites at concetrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO ₂			X
13. Łubin i produkty pochodne/Lupin and products thereof			X
14. Mięczaki/Molluscs			X
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA <i>Physio-chemical characteristic</i>			
Wilgotność Moisture	Max 18%		
Materiały obce Foreign materials	Max 2 szt.(pc.)/11,34 kg		
Substancja konserwująca Preservative	Bez konserwantu. Without preservatives.		
Metale ciężkie Heavy metals	Zgodnie z aktualny, rozporządzeniem UE nr 1881/2006 z późn. zm. In accordance with the Regulation (EC) No. 1881/2006 as amended.		
Pestycydy	Zgodnie z aktualnym rozporządzeniem UE nr 396/2005 z późn. zm. In accordance with the Regulation (EC) No. 396/2005 as amended.		
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA <i>Microbiological characteristic</i>			
Salmonella	Nieobecna w 25g Absent in 25 g		
Ogólna liczba drobnoustrojów Total plate count	< 1000 jtk/g		
Drożdże i pleśnie Yeast and moulds	< 1000 jtk/g		
GMO	Produkt nie jest modyfikowany genetycznie. The product is not genetically modified.		
Napromieniowanie żywności Food irradiation	Surowiec nie został poddany jonizowaniu i napromieniowaniu. The raw material has not been ionized or irradiated.		