



## ŚWIADECTWO JAKOŚCI QUALITY CERTIFICATE

### I. Identyfikacja partii / *Batch identification*

Nazwa środka spożywczego <i>Name of the goods</i>	Erytrytol E968 <i>Erythritol E968</i>
Numer partii <i>LOT No.</i>	AOH20231120
Najlepiej spożyć przed <i>Expiry date</i>	
Kraj pochodzenia <i>Country of origin</i>	Chiny <i>China</i>
Składniki <i>Ingredients</i>	Erytrytol <i>Erythritol</i>
Wzór chemiczny <i>Chemical formula</i>	C4H10O4

### II. Specyfikacja surowca / *Specification of the raw material*

1. Właściwości organoleptyczne / <i>Organoleptic characteristic</i>	
Wygląd zewnętrzny <i>Appearance</i>	Biały, krystaliczny proszek. <i>White, crystalline powder.</i>
Barwa <i>Colour</i>	Biała <i>White</i>
Smak <i>Taste</i>	Właściwy, bez obcych posmaków. <i>Proper, without foreign aftertastes.</i>
Zapach <i>Smell</i>	Właściwy, bez obcych zapachów. <i>Proper, without foreign smells.</i>
Konsystencja <i>Consistency</i>	Sypka <i>Loose</i>
Rozpuszczalność <i>Solubility</i>	Dobrze rozpuszczalny w wodzie, słabo rozpuszczalny w etanolu, nierozpuszczalny w eterze dietylowym. <i>Well soluble in water, poorly soluble in ethanol, insoluble in diethyl ether.</i>
Warunki przechowywania <i>Storage conditions</i>	Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu. <i>Store in a dry, cool place.</i>

## 2. Charakterystyka fizykochemiczna / *Physio-chemical characteristic*

	Parametry gwarantowane <i>Guaranteed parameters</i>	Wyniki badań <i>Test results</i>
Główny składnik / <i>Main ingredient</i>	99,5 – 100,5%	99,65%
Straty suszenia / <i>Loss at drying</i>	Max 0,2%	0,12%
Popiół / <i>Ash</i>	Max 0,1%	0,03%
Temperatura topnienia / <i>Melting point</i>	119 °C – 123 °C	119,6-123,0 °C
Cukry redukujące / <i>Reducing sugars</i>	Max 0,3%	< 0,3%
Rybitol i glicerol / <i>Ribitol and glycerol</i>	Max 0,1%	< 0,1%
Przewodnictwo / <i>Conductivity</i>	Max 20 µS/cm	< 20 µS/cm
Granulacja / <i>Granulation</i>	14-30 mesh	
Metale ciężkie <i>Heavy metals</i>	Pb max 0,5 mg/kg	Pb < 0,5 mg/kg
Numer według oznaczeń Unii Europejskiej <i>Number according to the EU designations</i>	E968	

## 3. Charakterystyka mikrobiologiczna / *Microbiological characteristic*

	Parametry gwarantowane <i>Guaranteed parameters</i>	Wyniki badań <i>Test results</i>
Całkowita zawartość bakterii <i>Total bacteria count</i>	Max 1000 jtk/g ( <i>cfu/g</i> )	< 1000 jtk/g ( <i>cfu/g</i> )
Drożdże i pleśnie <i>Yeast and moulds</i>	Max 10 jtk/g ( <i>cfu/g</i> )	< 10 jtk/g ( <i>cfu/g</i> )
Bakterie z grupy coli <i>Coliforms</i>	Nieobecne <i>Absent</i>	Nieobecne <i>Absent</i>

## 4. Wartości odżywcze / *Nutritional values*

Dane zostały wyliczone z receptur według danych dostawców i literatury fachowej dotyczących użytych surowców i nie stanowią średnich analitycznych wartości zmierzonej  
*These information were calculated with the recipes according to data suppliers and literature on the raw materials used and do not represent the average analytical measured value.*

Wartość odżywcza produktu <i>Nutritional values</i>	w 100 g <i>in 100 g</i>
Wartość energetyczna / <i>Energy</i>	0 kJ / 0 kcal
Tłuszcz / <i>Fat</i>	0 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone / <i>of which saturates</i>	0 g
Węglowodany / <i>Carbohydrates</i>	100 g
w tym cukry / <i>of which sugar</i>	0 g
Błonnik / <i>Fibre</i>	0 g
Białko / <i>Protein</i>	0 g
Sól / <i>Salt</i> *	0 g

\*Zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie występującego sodu.

\* *The salt content is exclusively due to the presence of naturally occurring sodium.*

## 5. Lista alergenów wg klasyfikacji UE / *The list of allergens according to the EU classification*

Lp.	Alergeny <i>Allergens</i>	Obecne w produkcie <i>Present in the product</i>		Obecne na tej samej linii <i>Present on the same line</i>		Obecne w zakładzie <i>Present in plant</i>	
		Tak <i>Yes</i>	Nie <i>No</i>	Tak <i>Yes</i>	Nie <i>No</i>	Tak <i>Yes</i>	Nie <i>No</i>

1.	Zboża zawierające gluten tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe a także produkty pochodne <i>Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof</i>	X		X	X	
2.	Skorupiaki i produkty pochodne / <i>Crustaceans and products thereof</i>	X		X		X
3.	Jaja i produkty pochodne / <i>Eggs and products thereof</i>	X		X		X
4.	Ryby i produkty pochodne / <i>Fish and products thereof</i>	X		X		X
5.	Orzeszki ziemne i produkty pochodne / <i>Peanuts and products thereof</i>	X		X	X	
6.	Soja i produkty pochodne / <i>Soybeans and products thereof</i>	X		X	X	
7.	Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą) <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	X		X		X
8.	Orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki pecan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzechy pistacjowe, orzechy macadamia lub orzechy Queensland, a także produkty pochodne <i>Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products thereof</i>	X		X	X	
9.	Seler i produkty pochodne / <i>Celery and products thereof</i>	X		X	X	
10.	Gorczyca i produkty pochodne / <i>Mustard and products thereof</i>	X		X	X	
11.	Nasiona sezamu i produkty pochodne / <i>Sesame seeds and products thereof</i>	X		X	X	
12.	Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO <sub>2</sub> <i>Sulphite and Sulphur dioxide (SO<sub>2</sub>) Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO<sub>2</sub></i>	X		X		X
13.	Łubin i produkty pochodne / <i>Lupin and products thereof</i>	X		X		X
14.	Mięczaki i produkty pochodne / <i>Molluscs and products thereof</i>	X		X		X

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

Opakowanie <i>Packaging</i>	Opakowanie czyste, obojętne zapachowo, całe, jednorazowe. Charakteryzuje się dostateczną wytrzymałością dla zapewnienia właściwej jakości produktu. <i>Packaging is clean, of neutral smell, whole, disposable. It has got sufficient durability to ensure product quality.</i>
Oznakowanie <i>Marking</i>	Etykieta samoprzylepna umieszczona na każdym opakowaniu jednostkowym zawiera: pełną nazwę środka spożywczego, nazwę i adres producenta lub wprowadzającego do obrotu, kraj pochodzenia, termin przydatności do spożycia, masę netto i numer partii produkcyjnej. <i>Self-adhesive label placed on each package contains: full name, name and address of producer or marketer, country of origin, expiry date, net weight and batch number.</i>
Warunki przechowywania i okres trwałości <i>Storage conditions and validity period</i>	Produkt przechowywany jest w pomieszczeniach suchych, czystych, wentylowanych i wolnych od szkodników. Temperatura przechowywania nie przekracza 20°C, a wilgotność 75%. Produkt chroniony od światła. Termin przydatności jest zgodny z deklaracją zawartą na etykiecie. <i>The product is stored in dry, clean, ventilated and free from pests rooms. Storage temperature does not exceed 20°C, and humidity level of 75%. The product is protected from light. Validity period is compatible with the declaration enclosed on the label.</i>
Napromieniowanie żywności <i>Food irradiation</i>	Nie został poddany jonizowaniu i napromieniowaniu. <i>It has not been ionised or irradiated.</i>
Zawartość GMO <i>GMO</i>	Produkt nie zawiera i nie jest wyprodukowany z genetycznie zmodyfikowanych składników. <i>The raw material does not contain and is produced without the use of genetically modified ingredients.</i>
Sposób transportu / warunki	Zamknięty środek transportu, przeznaczony do przewozu środków

<i>Mode of transport / terms</i>	spożywczych, czysty, suchy, bez obcych zapachów. <i>Closed mean of transport, meant to carry foodstuffs, clean, dry without foreign smells.</i>
Przeznaczenie surowca / konsument docelowy <i>Consumer target</i>	Do bezpośredniego spożycia dla wszystkich grup konsumentów z wyjątkiem cierpiących na nietolerancję produktu. <i>For direct human consumption for all customer groups except the ones suffering from intolerance of the product.</i>