



Dokument / document: SPECYFIKACJA PRODUKT GOTOWY / SPECIFICATION'S PRODUCT
Nazwa / title: DEKORACJA CUKIERNICZA: POSYPKA KOLOROWA O SMAKU OWOCOWYM / COLOUR MIX STRANDS OF FRUIT TASTE

1. Nazwa Produktu / Name of product DEKORACJA CUKIERNICZA: POSYPKA KOLOROWA O SMAKU OWOCOWYM / COLOUR MIX STRANDS OF FRUIT TASTE

2. Indeks, gramatura, ilość / Index, weight, quantity

Indeks	Waga opakowania	Ilość szt. w kartonie	Ilość na palecie
	Package weight	pieces per carton	Number per pallet
	[kg]	[szt] / [pcs]	[szt] / [pcs]
DEPOKOLNAT30	30	-	17 worków/bags
DEPOKOLNAT08	1	8	56 kartonów/boxes
DEPOKOLNAT8E	1	8	56 kartonów/boxes
DEPOKOLNATM08	1	8	60 kartonów/ boxes
DEPOKOLMET08	0,8	9	96 kartonów / boxes
DEPOKOLMETR08	0,8	9	96 kartonów / boxes
DEPOKOLMOD025	25	-	25 worków / bags
DEPOKOLNABAK30	30	-	17 worków / bags (plastikowa paleta)

3. Składniki / Ingredients

składniki	Ingredient	Nr. E	funkcja	Function
cukier	sugar			
glukoza	glucose			
syrop glukozowy	glucose syrup			
kurkumina	curcumine	E100	barwnik	colour
kwas karminowy	Carminic acid	E120	barwnik	colour
błękit brylantowy	brillant blue	E133	barwnik	colour
karoteny	carotene	E160a	barwnik	colour
annato norbiksyna	annatto norbixin	E160b(ii)	barwnik	colour
dekstryna	dextrin			
wosk pszczeli żółty	beeswax yellow	E901	substancja glazurująca	glazing agent
talk	talc	E553b	substancja glazurująca	glazing agent
tłuszcz kokosowy	coconut fat (unhardened)			
aromat cytrynowy	lemon flavour		aromat	flavour

4. Deklaracja składniki / list of ingredients:

DEKORACJA CUKIERNICZA POSYPKA KOLOROWA O SMAKU OWOCOWYM

Składniki: cukier, glukoza, barwniki: (kurkumina, kwas karminowy, błękit brylantowy, karoteny, annato norbiksyna), dekstryna, substancje glazurujące: (wosk pszczeli żółty, talk), syrop glukozowy, tłuszcz kokosowy, aromat.

SUGAR DECORATION COLOUR MIX STRANDS OF FRUIT TASTE

Ingredients: sugar, glucose, colours: (curcumin, carminic acid, brilliant blue, carotene, annatto norbixin), dextrin, glazing agents: (beeswax yellow, talc), glucose syrup, coconut fat, flavour.

5. Wartość odżywcza / nutritive value npst. kalkulacji / calculation

WARTOŚĆ ODŻYWCZA NUTRITIONAL INFORMATION	w 100 g / in 100 g
Wartość energetyczna / Energy	1653 kJ / 389 kcal
Tłuszcz / Fat	0 g
-w tym kwasy tłuszczowe nasycone / of which saturates	0 g
Węglowodany / Carbohydrate	97 g
- w tym cukry /of which sugars	97 g
Białko / Protein	0 g
Sól / Salt	0 g

6. Parametry chemiczne / chemical parameters

Parametry / parameters	Jednostka / unit	Metoda / method	Norma min	Norma max
Wilgotność / water content	%			2,0
			-	-

7. Zanieczyszczenia w żywności / Contamination of foodstuffs

Parametry / parameters	Częstotliwość badania / The test frequency
Metale ciężkie / Heavy metals	1 x rok / 1 x year

mikrobiologiczne / microbiological	1 x rok / 1 x year
---------------------------------------	--------------------

Parametry / parameters	Jednostka / unit	Metoda / method	Metodyka / method	Norma max
Ołów / Lead	mg/kg	metoda - akredytowana / accredited method	ICP:QMP_504_EC_26_52_2	0,3
Kadm / Cadium	mg/kg	metoda - akredytowana / accredited method	ICP:QMP_504_EC_26_52_2	0,05

8. Parametry mikrobiologiczne / microbiological parameters

Parametry / parameters	Jednostka / unit	Metoda / method	Metodyka / method	Norma max
Pleśnie / Moulds	Jtk / g Cfu / g	metoda - akredytowana / accredited method	PN ISO 21527- 2:2009	< 300
Drożdże / Yeast	Jtk / g Cfu / g	metoda - akredytowana / accredited method	PN ISO 21527- 2:2009	< 300
Salmonella	w 25g in 25g	metoda - akredytowana / accredited method	PN EN ISO 6579:2003	Nieobecna/ absent
Bakterie z grupy coli / coliforms	w 1g in 1g	metoda - akredytowana / accredited method	PN ISO 4832:2007	Max 100

9. Parametry sensoryczne / sensorical parametr

Parametry	parameters	Opis	Description
Wygląd	Appearance	Podłużne pałeczki, powierzchnia gładka błyszcząca. Mieszanka kolorystyczna składa się z pałeczek o barwie: białej, żółtej, pomarańczowej, różowej, czerwonej, zielonej i niebieskiej.	Shape of the longitudinal sticks, The mixture of colors consists of balls of color: white, yellow, orange, pink, red, green and blue.
Zapach	Odour	Charakterystyczny, delikatny, cytrynowy, bez posmaków obcych.	The distinctive, delicate, lemon, with no other flavors.

Smak	Taste	Słodki, bez posmaków obcych.	Sweet, with no other flavors.
Konsystencja	Consistency	Stała, twarda, chrupka, krucha.	Fixed, hard, crisp, brittle.

10. Data minimalnej trwałości / best before

2 rok / 2years

11. Opakowanie / Packaging

Zgodnie z kartą produktu / According to product card

12. Znakowanie (nr partii) / Labeling (lot numer)

L	Nr partii	Batch Nr.
1	Rok	Year
04	Tydzień kalendarzowy	Calendar week
1	Kolejny dzień tygodnia	Another day of the week
B	Zmiana	change in production

Informacje obowiązkowe na etykiecie to / The information required on the label it:

- Nazwa produktu / Product name
- Data minimalnej trwałości / Shelf life
- Warunki przechowywania / Storage conditions
- Nazwa, adres dostawcy / Name, address supplier
- Deklaracja składu / List of ingredients
- Masa netto / Net weight
- Indeks / Production code
- Nr partii / batch identification

13. Warunki magazynowania i transportu / Storage and shipping conditions

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu. Chronić przed bezpośrednim nasłonecznieniem.

Dopuszcza się pojaśnienie barwy mieszanki w trakcie przechowywania. Po otwarciu opakowania przechowywać w tych samych warunkach (terminu nie określa się).

Store dry and cool place. Protect from direct sunlight exposition. It is acceptable to brighten the colour of the product during storage. Store in the same conditions after opening the package (date not determined)

14. Dodatkowe Informacje

Wrażliwi odbiorcy

		Yes/No	Tak/Nie
Weganie	Vegans	N	Nie
Wegetarianie	Vegetarians	N	Nie

Bezglutenowcy	celiac disease	Y	Tak
Halal*	Halal*	N	Nie
Ekologiczni	Organic/EKO*	N	Nie
Koszerność	Kosher*	N	Nie

*Jeśli tak, dołączana jest kopia świadectwa

*If yes, accompanied by a copy of the certificate

☐ **Alergeny / Allergens**

		W produkcie / In product	Na linii / on the production	W zakładzie / In factory
SUBSTANCJE LUB PRODUKTY POWODUJĄCE ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI	SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES	Tak / Nie Yes / No	Tak / Nie Yes / No	Tak / Nie Yes / No
zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut i ich hybrydy)	cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, Spelt, kamut and their hybrids)	Nie / No	Nie / No	Nie / No
skorupiaki i wyroby ze skorupiaków;	crustaceans and crustacean products	Nie / No	Nie / No	Nie / No
jaja i wyroby z jaj;	eggs and egg products;	Nie / No	Nie / No	Nie / No
ryby i wyroby z ryb	fish and fish products	Nie / No	Nie / No	Nie / No
orzechy ziemne i wyroby z orzechów ziemnych	peanuts and peanut products,	Nie / No	Nie / No	Nie / No
ziarna soi i wyroby z ziaren soi	soybeans and soybean products	Nie / No	Nie / No	Nie / No
mleko i wyroby z mleka (włącznie z laktozą)	milk and milk products (including lactose)	Nie / No	Nie / No	Nie / No
owoce łupinowe, tj. migdały, orzechy laskowe, włoskie, nerkowca, pekan, owoce orzyszniczy wyniosłej, pistacje, orzechy makadamia oraz macadamia ternifolia oraz wyroby z tych owoców	Fruit Beans, namely almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, fruit orzyszniczy haughty, pistachios, macadamia nuts and macadamia ternifolia and goods made from these fruits	Nie / No	Nie / No	Nie / No
seler i wyroby z selera;	celery celery and articles;	Nie / No	Nie / No	Nie / No
gorczyca i wyroby z gorzycy	mustard and mustard products	Nie / No	Nie / No	Nie / No
sezam i wyroby z sezamu;	sesame seeds and products of the sesame seeds;	Nie / No	Nie / No	Nie / No
dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach ponad 10 mg/kg lub 10 mg/L, podane w SO ₂ ;	Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg / kg or 10 mg / L, given in the SO ₂ ;	Nie / No	Nie / No	Nie / No
łubin i wyroby z łubinu;	lupine, lupine and articles;	Nie / No	Nie / No	Nie / No

mięczaki i wyroby z mięczaków	shellfish and shellfish products,	Nie / No	Nie / No	Nie / No

□ GMO

Postępujemy zgodnie z poniższymi zasadami:

1. W produkcji naszych produktów nie stosujemy procesów genetycznych.
2. Przetwarzamy tylko takie surowce, które:
 - nie są zmienione genetycznie ani
 - w których nie został użyty materiał genetyczny.

Proceed in accordance with the following rules:

1. In the manufacture of our products do not use genetic processes.
2. We process only those raw materials which:
 - are not genetically modified,
 - or - which was not used genetic material.

15. Prawo żywnościowe / food legislation

Produkt został wyprodukowany zgodnie z ogólnymi wytycznymi GMP. W odniesieniu do powyższych informacji, jest on zgodny z wymogami polskiego prawa żywnościowego oraz bezpośrednio obowiązujących przepisów europejskich w każdej skutecznej wersji. Firma jest pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

The product has been manufactured in accordance with general GMP guidelines. With respect to the above information, it complies with the requirements of the Polish food law and the directly applicable European regulations in each effective version.
The company is under the supervision of the State Sanitary Inspection.

