

**TAR-GROCH-FIL**

T. Krakowski, M. Kijowski, E. Drożdż, J. Drożdż Sp.J.  
Filipowice 161, 32-840 Zakliczyn, NIP 869-10-01-531  
mail: [biuro@targroch.pl](mailto:biuro@targroch.pl) / [jakosc@targroch.pl](mailto:jakosc@targroch.pl)  
tel. (14) 66-36-104, strona internetowa: [www.targroch.pl](http://www.targroch.pl)

Data wystawienia

Date of edition

19.02.2024 r.

# ŚWIADECTWO JAKOŚCI QUALITY CERTIFICATE

## I. Identyfikacja partii / Batch identification

|                                                      |                                                        |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Nazwa środka spożywczego<br><i>Name of the goods</i> | Olej kokosowy rafinowany<br><i>Refined coconut oil</i> |
| Numer partii<br><i>LOT No.</i>                       | RRD23072741                                            |
| Najlepiej spożyć przed<br><i>Expiry date</i>         | 24.07.2025 r.                                          |
| Kraj pochodzenia<br><i>Country of origin</i>         | Filipiny<br><i>Philippines</i>                         |
| Składniki<br><i>Ingredients</i>                      | Olej kokosowy rafinowany<br><i>Refined coconut oil</i> |

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

| 1. Właściwości organoleptyczne / <i>Organoleptic characteristic</i> |                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Wygląd zewnętrzny<br><i>Appearance</i>                              | Typowy dla produktu.<br><i>Typical of the product.</i>                                                                 |
| Opis produktu<br><i>Product description</i>                         | Rafinowany olej kokosowy jest rafinowanym tłuszczem roślinnym.<br><i>Refined coconut oil is a refined vegetal oil.</i> |
| Barwa<br><i>Colour</i>                                              | Biała lub jasnokremowa.<br><i>White or light creamy.</i>                                                               |
| Smak<br><i>Taste</i>                                                | Właściwy, bez obcych posmaków.<br><i>Proper, without foreign aftertastes.</i>                                          |
| Zapach<br><i>Smell</i>                                              | Właściwy, bez obcych zapachów.<br><i>Proper, without foreign smells.</i>                                               |
| Konsystencja<br><i>Consistency</i>                                  | Płynna, klarowna, jednolita w temperaturze 40-45°C.<br><i>Smooth, clear, uniform in 40-45°C.</i>                       |
| Warunki przechowywania<br><i>Storage conditions</i>                 | Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.<br><i>Store in a dry, cool place.</i>                                        |

| 2. Charakterystyka fizykochemiczna / <i>Physio-chemical characteristic</i> |                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Temperatura mięknięcia<br><i>Melting temperature</i>                       | 24,4°C                                                 |
| Zawartość fazy stałej<br><i>Content of permanent phase</i>                 | w 40/20°C / in 40/20°C 0,913<br>w 40°C / in 40°C 1,449 |
| WKT<br><i>FFA</i>                                                          | 0,035                                                  |

**TAR-GROCH-FIL**

T. Krakowski, M. Kijowski, E. Drożdż, J. Drożdż Sp.J.  
Filipowice 161, 32-840 Zakliczyn, NIP 869-10-01-531  
mail: [biuro@targroch.pl](mailto:biuro@targroch.pl) / [jakosc@targroch.pl](mailto:jakosc@targroch.pl)  
tel. (14) 66-36-104, strona internetowa: [www.targroch.pl](http://www.targroch.pl)

Data wystawienia

Date of edition

19.02.2024 r.

|                                                              |                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nadtlenek<br><i>Peroxide</i>                                 | 0,214 meq O <sub>2</sub> /kg                                                                                                                        |
| Zanieczyszczenia mechaniczne<br><i>Mechanical impurities</i> | Niedopuszczalne<br><i>Inadmissible</i>                                                                                                              |
| Metale ciężkie<br><i>Heavy metals</i>                        | Zgodnie z Rozporządzeniem (UE) nr 915/2023 i późn. zmianami<br><i>In accordance with the Regulation (EU) No. 915/2023 and subsequent amendments</i> |
| Pestycydy<br><i>Pesticides</i>                               | Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 396/2005 i późn. zmianami<br><i>In accordance with the Regulation (EC) No. 396/2005 and subsequent amendments</i> |
| Substancja konserwująca<br><i>Preservative</i>               | Bez konserwantów<br><i>Without preservatives</i>                                                                                                    |

**3. Charakterystyka mikrobiologiczna / Microbiological characteristic**

|                                                          |                                 |
|----------------------------------------------------------|---------------------------------|
| Salmonella                                               | 0 / 25 g                        |
| Escherichia coli                                         | 0 / 1 g                         |
| Ogólna liczba drobnoustrojów<br><i>Total plate count</i> | Max 1000 jtk/g ( <i>cfu/g</i> ) |
| Enterobakterie<br><i>Enterobacteriaceae</i>              | Max 10 jtk/g ( <i>cfu/g</i> )   |
| Pleśnie<br><i>Moulds</i>                                 | Max 10 jtk/g ( <i>cfu/g</i> )   |
| Drożdże<br><i>Yeast</i>                                  | Max 10 jtk/g ( <i>cfu/g</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.*

| <b>Wartość odżywcza produktu</b><br><b>Nutritional values</b>           | <b>w 100 g</b><br><b>in 100 g</b> |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Wartość energetyczna / <i>Energy</i>                                    | 3700 kJ / 900 kcal                |
| Tłuszcz / <i>Fat</i>                                                    | 100 g                             |
| w tym kwasy tłuszczowe nasycone / <i>of which saturates</i>             | 92 g                              |
| jednonienasycone kwasy tłuszczowe<br><i>monounsaturated fatty acids</i> | 7 g                               |
| wielonienasycone kwasy tłuszczowe<br><i>polyunsaturated fatty acids</i> | 1 g                               |
| Węglowodany / <i>Carbohydrates</i>                                      | 0 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**

**TAR-GROCH-FIL**

T. Krakowski, M. Kijowski, E. Drożdż, J. Drożdż Sp.J.  
Filipowice 161, 32-840 Zakliczyn, NIP 869-10-01-531  
mail: [biuro@targroch.pl](mailto:biuro@targroch.pl) / [jakosc@targroch.pl](mailto:jakosc@targroch.pl)  
tel. (14) 66-36-104, strona internetowa: [www.targroch.pl](http://www.targroch.pl)

Data wystawienia

Date of edition

19.02.2024 r.

| Lp. | Alergeny<br>Allergens                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Obecne w produkcie<br>Present in the product |           | Obecne na tej samej linii<br>Present on the same line |           | Obecne w zakładzie<br>Present in plant |           |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------------|-----------|
|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Tak<br>Yes                                   | Nie<br>No | Tak<br>Yes                                            | Nie<br>No | Tak<br>Yes                             | Nie<br>No |
| 1.  | Zboża zawierające gluten tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe a także produkty pochodne<br><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)<br><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<br><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><br><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<br><i>Packaging</i>                                                            | Opakowanie czyste, obojętne zapachowo, całe, jednorazowe.<br>Charakteryzuje się dostateczną wytrzymałością dla zapewnienia właściwej jakości produktu.<br><i>Packaging is clean, of neutral smell, whole, disposable. It has got sufficient durability to ensure product quality.</i>                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Oznakowanie<br><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.<br><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<br><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.<br><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<br><i>Food irradiation</i>                                      | Nie został poddany jonizowaniu i napromieniowaniu.<br><i>It has not been ionised or irradiated.</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Zawartość GMO<br><i>GMO</i>                                                               | Produkt nie zawiera i nie jest wyprodukowany z genetycznie zmodyfikowanych składników.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

**TAR-GROCH-FIL**

T. Krakowski, M. Kijowski, E. Drożdż, J. Drożdż Sp.J.  
Filipowice 161, 32-840 Zakliczyn, NIP 869-10-01-531  
mail: [biuro@targroch.pl](mailto:biuro@targroch.pl) / [jakosc@targroch.pl](mailto:jakosc@targroch.pl)  
tel. (14) 66-36-104, strona internetowa: [www.targroch.pl](http://www.targroch.pl)

Data wystawienia

Date of edition

19.02.2024 r.

|                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                      | <i>The raw material does not contain and is produced without the use of genetically modified ingredients.</i>                                                                                                                           |
| Sposób transportu / warunki<br><i>Mode of transport / terms</i>      | Zamknięty środek transportu, przeznaczony do przewozu środków spożywczych, czysty, suchy, bez obcych zapachów.<br><i>Closed mean of transport, meant to carry foodstuffs, clean, dry without foreign smells.</i>                        |
| Przeznaczenie surowca / konsument docelowy<br><i>Consumer target</i> | Do bezpośredniego spożycia dla wszystkich grup konsumentów z wyjątkiem cierpiących na nietolerancję produktu.<br><i>For direct human consumption for all customer groups except the ones suffering from intolerance of the product.</i> |

mgr Anna Jasińska  
*Anna Jasińska*  
technolog żywności