

Wielobranżowe Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowe Kokanin 86, 62-817 Żelazków		Nr specyfikacji / <i>Specification number</i> Sp/O-07
		Wersja / <i>Version</i> : 7 Data wydania / <i>Release date</i> : 05.06.2025
SPECYFIKACJA PRODUKTU / <i>PRODUCT SPECIFICATION</i>		
BIO Aronia liofilizowana / <i>BIO Freeze dried aronia</i>		

1. OPIS PRODUKTU / *DESCRIPTION OF PRODUCT*

Produkt otrzymany w wyniku procesu liofilizacji. Liofilizacja polega na odwodnieniu owoców przez sublimację lodu, tj. przejście wody ze stanu stałego bezpośrednio w stan pary z pominięciem fazy ciekłej. Dzięki temu procesowi produkt zachowuje właściwości odżywcze i organoleptyczne

Product obtained by freeze drying process. Lyophilization is dehydration of the fruit by sublimation of ice - water to be passed directly from solid to vapor without the liquid phase. During this process, the product retains the characteristics nutritional and organoleptic parameters.

2. SKŁAD SUROWCOWY / *INGREDIENTS*

BIO Aronia liofilizowana 100%

BIO Freeze dried aronia 100%

3. WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE / *CHARACTERISTIC OF PRODUCT*

Postać/ <i>Shape</i>	cały owoc, połówki, grys, proszek <i>whole fruit, halves, grit, powder</i>
Konsystencja/ <i>Consistency</i>	sypka, dopuszcza się lekkie zbrylenia rozsypujące się pod naciskiem palców / <i>loose, acceptable small lumps which spills at pressure</i>
Smak i zapach/ <i>Taste and scent</i>	charakterystyczny dla liofilizowanej aronii, bez posmaków i zapachów obcych <i>typical taste of freeze dried chokeberry, without foreign tastes and odors</i>
Barwa / <i>Colour</i>	jasno-granatowa do ciemnogrnatowej, zależnie od zastosowanego surowca <i>light navy to dark navy, it depends on raw material</i>

4. WYMAGANIA FIZYKOCHEMICZNE / *PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS*

Wilgotność, %, nie więcej niż: <i>Humidity, %, no more than:</i>	6,0
Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %, nie więcej niż: <i>Content of mineral contaminations, %, no more than:</i>	0,03
Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %, nie więcej niż: <i>Content of organic contaminations of plant origin, %, no more than:</i>	0,1
Zawartość owoców przypalonych, %, nie więcej niż: <i>Content of burned fruits, %, no more than:</i>	1,25
Zawartość proszku dla większych frakcji >5mm, %, nie więcej niż: <i>Content of powder for bigger fraction > 5 mm, %, no more than</i>	10
Zawartość proszku dla mniejszych frakcji <5mm, %, nie więcej niż (nie dotyczy frakcji proszek: <i>Content of powder for smaller fraction < 5 mm, %, no more than (not apply for powder shape):</i>	20
Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych większych niż: 0,7 mmFer, 1,2mm NON Fer, 1,2mm S/S (Produkt poddano detekcji metali) <i>Content of ferromagnetic contaminations more them:</i> 0,7 mmFer, 1,2mm NON Fer, 1,2mm S/S (Product was subjected to metal detection)	Niedopuszczalna / <i>unacceptable</i>
Zawartość metali ciężkich: Pb, Cd / <i>Content of heavy metals: Pb, Cd</i>	Zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności/ <i>In accordance with Commission Regulation (EU) 2023/915 of 25 April 2023 on maximum levels of certain contaminants in food</i>
Aflatoksyny: B1 i suma B1+ B2+ G1 + G2 <i>Aflatoxins: B1, B1+B2+G1+G2</i>	Zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności/ <i>In accordance with Commission Regulation (EU) 2023/915 of 25 April 2023 on maximum levels of certain contaminants in food</i>

5. WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE / *MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS*

Ogólna liczba drobnoustrojów w 1g, nie więcej niż: <i>TPC per 1g, cfu, no more than:</i>	100 000
Obecność Salmonella w 25g <i>Salmonella per 25g</i>	Nieobecne / <i>Absent</i>

Wielobranżowe Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowe Kokanin 86, 62-817 Żelazków		Nr specyfikacji / <i>Specification number</i> Sp/O-07
		Wersja / <i>Version</i> : 7 Data wydania / <i>Release date</i> : 05.06.2025
SPECYFIKACJA PRODUKTU / <i>PRODUCT SPECIFICATION</i>		
BIO Aronia liofilizowana / <i>BIO Freeze dried aronia</i>		

Obecność <i>Listeria monocytogenes</i> w 25g <i>Listeria monocytogenes per 25g</i>	Nieobecne / <i>Absent</i>
Bakterie z grupy coli w 1g, jtk, nie więcej niż: <i>Coliform per 1g, cfu, no more than:</i>	10
Pleśnie w 1g, nie więcej niż: <i>Yeast per 1g, cfu, no more than:</i>	3000
Drożdże w 1g, nie więcej niż: <i>Mould per 1g, cfu, no more than:</i>	3000

6. WARTOŚCI ODŻYWCZE / *NUTRITIONAL PROFILE*

	w 100g / <i>in 100 g</i>
Wartość energetyczna (kJ) / <i>Energy value (kJ)</i>	1455
Wartość energetyczna (kcal) / <i>Energy value (kcal)</i>	345
Tłuszcz (g) / <i>Total fat (g)</i>	1,9
w tym kwasy tłuszczowe nasycone (g) / <i>of which saturated fat (g)</i>	<0,1
Węglowodany (g) / <i>Carbohydrates (g)</i>	65
w tym cukry (g) / <i>of which sugars (g)</i>	55
Błonnik (g) / <i>Fibre (g)</i>	15
Białko (g) / <i>Protein (g)</i>	8,9
Sól (g) / <i>Salt (g)</i>	0,03

7. STATUS GMO / *GM STATUS*

Produkt nie zawiera składników modyfikowanych genetycznie – zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003 oraz rozporządzeniem (WE) nr 1830/2003 /

Product is GM – free – according to EC regulation 1829/2003 and EC regulation 1830/2003.

8. CHEMICZNE ŚRODKI OCHRONY ROŚLIN / *CHEMICAL PLANT PROTECTION PRODUCTS*

Produkcja ekologiczna zgodnie z aktualnymi wymogami prawnymi UE: rozporządzenie (WE) NR 848/2018, rozporządzenie (WE) nr 889/2008 oraz rozporządzenie (WE) nr 1235/2008 /

Organic production according to current EU legal requirements: EC Regulation 848/2018, EC Regulation 889/2008, EC Regulation 1235/2008.

9. INFORMACJE ALERGICZNE / *INFORMATION ABOUT ALLERGEN*

Alergen/składnik <i>Alergen/Component</i>	Obecny w produkcie / <i>Present in raw material</i>	Użyty na terenie zakładu jednakże brak możliwości zanieczyszczenia krzyżowego / <i>Present in facility, no possibility of cross-contamination</i>
Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne, z wyjątkiem: / <i>Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof, except:</i>		
a) syropów glukozowych na bazie pszenicy zawierających dekstrozę / <i>wheat based glucose syrups including dextrose;</i>	Nie / No	Tak / Yes
b) maltodekstryn na bazie pszenicy / <i>wheat based maltodextrins;</i>		
c) syropów glukozowych na bazie jęczmienia / <i>glucose syrups based on barley;</i>		
d) zbóż wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego / <i>cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;</i>		
Skorupiaki i produkty pochodne / <i>Crustaceans and products thereof;</i>	Nie / No	Nie / No
Jaja i produkty pochodne <i>Eggs and products thereof;</i>	Nie / No	Tak / Yes
Ryby i produkty pochodne, z wyjątkiem / <i>Fish and products thereof, except:</i>		
a) żelatyny rybnej stosowanej jako nośnik preparatów zawierających witaminy lub karotenoidy / <i>fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations;</i>	Nie / No	Tak / Yes
b) żelatyny rybnej lub karuku stosowanych jako środki klarujące do piwa i wina / <i>fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine;</i>		
Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne / <i>Peanuts and products thereof;</i>	Nie / No	Nie / No
Soja i produkty pochodne, z wyjątkiem / <i>Soybeans and products thereof, except:</i>		
a) całkowicie rafinowanego oleju i tłuszczu sojowego / <i>fully refined soybean oil and fat;</i>		
b) mieszaniny naturalnych tokoferoli (E306), naturalnego D-alfa-tokoferolu, naturalnego octanu D-alfa-tokoferolu, naturalnego bursztynianu D-alfa-tokoferolu pochodzenia sojowego / <i>natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources;</i>	Nie / No	Tak / Yes

Wielobranżowe Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowe Kokanin 86, 62-817 Żelazków		Nr specyfikacji / <i>Specification number</i> Sp/O-07
		Wersja / <i>Version</i> : 7 Data wydania / <i>Release date</i> : 05.06.2025
SPECYFIKACJA PRODUKTU / <i>PRODUCT SPECIFICATION</i>		
BIO Aronia liofilizowana / <i>BIO Freeze dried aronia</i>		

c) fitosteroli i estrów fitosteroli otrzymanych z olejów roślinnych pochodzenia sojowego / <i>vegetable oils derived phytosterol esters from soybean sources</i> ;		
d) estru stanolu roślinnego produkowanego ze steroli olejów roślinnych pochodzenia sojowego / <i>plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources</i> ;		
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), z wyjątkiem / <i>Milk and products thereof (including lactose), except</i> a) serwatki wykorzystywanej do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego / <i>whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin</i> ;	Nie / No	Tak / Yes
b) laktitolu / <i>lactitol</i> ;		
Orzechy, tj. migdały (<i>Amygdalus communis</i> L.), orzechy laskowe (<i>Corylus avellana</i>), orzechy włoskie (<i>Juglans regia</i>), orzechy nerkowca (<i>Anacardium occidentale</i>), orzeszki pekan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacje/orzechy pistacjowe (<i>Pistacia vera</i>), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego / <i>Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia) and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin</i> ;	Nie / No	Nie / No
Seler i produkty pochodne / <i>Celery and products thereof</i> ;	Nie / No	Tak / Yes
Gorzyczka i produkty pochodne / <i>Mustard and products thereof</i> ;	Nie / No	Nie / No
Nasiona sezamu i produkty pochodne / <i>Sesame seeds and products thereof</i> ;	Nie / No	Nie / No
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO ₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców; / <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers</i> ;	Nie / No	Nie / No
Łubin i produkty pochodne / <i>Lupin and products thereof</i> ;	Nie / No	Nie / No
Mięczaki i produkty pochodne / <i>Molluscs and products thereof</i> ;	Nie / No	Nie / No

10. OKRES PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA / *SHELF LIFE*

Okres przechowywania w oryginalnych opakowaniach (worki z folii polietylenowej) wynosi 24 miesiące od daty produkcji. Okres przechowywania dla proszku wynosi 6 miesięcy. / *Shelf life in unopened packaging (polyethylene foil) is 24 months from the date of production. The shelf life of the powder is 6 months.*

Okres przechowywania w oryginalnych opakowaniach (opakowania typu doypack) wynosi 24 miesiące od daty produkcji. Okres przechowywania dla proszku wynosi 6 miesięcy. / *Shelf life in unopened packaging (doypack type packaging) is 24 months from the date of production. The shelf life of the powder is 6 months.*

Podczas dostawy do Klienta produkt musi posiadać min. 1/2 daty minimalnej trwałości.

During delivery to the Client, the product must have min. 1/2 of shelf life.

11. WARUNKI PRZECHOWYWANIA / *STORAGE CONDITIONS*

Przechowywać szczelnie zamknięte w pomieszczeniach suchych, w temperaturze pokojowej, w magazynach czystych, suchych, przewiewnych, bez obcych zapachów i szkodników.

Keep closed tight in dry place at room temperature, in clean, dry, well-ventilated warehouses free from foreign odors and pests.

Dotyczy proszku. Przed umieszczeniem wyrobu gotowego na magazynie, trzeba zmniejszyć wysokość pełnej palety o połowę, w celu redukcji stopnia spłaszczenia / nacisku kartonów. Podczas składowania produktu należy przekładać / ruszać opakowaniami co 2 tygodnie, opakowania z góry przekładać na dół, a opakowania z dołu na górę, w celu zapobiegania zbrzydlania się proszku. W przypadku niedostosowania się do powyższych wymagań, reklamacje nie będą uwzględniane.

Applies to powder. Before placing a finished product in magazine, half of the height of the pallet must be reduced in case of reducing the degree of flattening of the cartons. When storing the product, it is necessary to move the packages every 2 weeks, put the package upside down, and the package from the bottom to the top, to prevent the powder from caking.

In case of non compliance with the above requirements, complaints will not be taken into account.

12. WARUNKI TRANSPORTU / *TRANSPORT CONDITIONS*

Transport musi odbywać się zakrytymi, czystymi i suchymi środkami transportu, wolnymi od obcego zapachu i szkodników, dopuszczony do przewozu środków spożywczych. /

Vehicles must be covered, clean, dry and free of any foreign smell and pests and released for the transport of foodstuffs.

Wielobranżowe Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowe Kokanin 86, 62-817 Żelazków		Nr specyfikacji / <i>Specification number</i> Sp/O-07
		Wersja / <i>Version</i> : 7 Data wydania / <i>Release date</i> : 05.06.2025
SPECYFIKACJA PRODUKTU / <i>PRODUCT SPECIFICATION</i>		
BIO Aronia liofilizowana / <i>BIO Freeze dried aronia</i>		

13. OPAKOWANIA / *PACKING*

Opakowanie bezpośrednie – worki z folii polietylenowej - szczelnie zamknięte, oznakowane zewnętrzną czytelną etykietą, czyste, mocne, bez obcych zapachów i szkodników. /

Direct packaging- *tightly closed bags of polyethylene foil, marked with an external legible label, clean, firm, free from foreign odors and pests.*

Opakowanie bezpośrednie – opakowania typu doypack (PET 12/Al 8/PE80/M; PET12/Al 8/PE 80S/M; PET 12 met/ PE 100; PET12/r/Al9/PE8) szczelnie zamknięte, oznakowane zewnętrzną czytelną etykietą, czyste, mocne, bez obcych zapachów i szkodników. /

Direct packaging- *Doypack type packaging (PET 12/Al 8/PE80/M; PET12/Al 8/PE 80S/M; PET 12 met/ PE 100; PET12/r/Al9/PE8), marked with an external legible label, clean, firm, free from foreign odors and pests.*

Opakowania pośrednie – kartony, owinięte folią termokurczliwa lub folią stretch zabezpieczającą wyrób przed uszkodzeniem, oznakowane zewnętrzną czytelną etykietą, czyste, bez obcych zapachów i szkodników

Indirect packaging- *cardboards wrapped in heat-shrinking foil or stretch foil, which protect the product against damage.*

14. OZNAKOWANIE PRODUKTU / *LABELLING*

Każde opakowanie jednostkowe zawiera następujące informacje /

Each direct packaging contains the following information:

- nazwa produktu / *product name*
- masa netto / *net weight*
- nazwa i adres producenta / *name and address of manufacturer*
- termin przydatności / *expiration date*
- numer partii / *batch number*
- warunki przechowywania / *storage conditions*
- kraj pochodzenia / *country of origin*

Każde opakowanie zbiorcze zawiera następujące informacje /

Each indirect packaging contains the following information:

- nazwa produktu / *product name*
- masa netto / *net weight*
- nazwa i adres producenta / *name and address of manufacturer*
- termin przydatności / *expiration date*
- numer partii / *batch number*
- warunki przechowywania / *storage conditions*
- kraj pochodzenia / *country of origin*
- ilość sztuk w opakowaniu zbiorczym / *number of unit packages*

15. PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE / *CONSUMERS DESTINATION*

Produkt przeznaczony do spożycia przez ogół konsumentów jako przekąska lub po uprzednim nawodnieniu, jako dodatek do wyrobów cukierniczych: ciasta, galaretki, kisiele; mleczarskich: jogurty, serki, budynie, lody; dań typu müsli, kaszek owocowych, herbat. Nie przewiduje się ograniczeń w spożyciu przez określone grupy konsumenckie.

The product is intended for consumption by the general consumers as a snack. For consumption after rehydration or as an addition to confectionery: cakes, jelly, jellies; dairy products: yogurt, cheese, puddings, ice cream; muesli, fruit porridge, teas. Not expected to restrictions in consumption by specific consumer groups.

16. SYSTEMY JAKOŚCI / *QUALITY SYSTEMS*

Firma posiada wdrożony system HACCP, certyfikowany system BRC oraz certyfikat produkcji ekologicznej. /

The company has implemented HACCP, certified BRC system and organic production certificate.

17. PROMIENIOWANIE JONIZUJĄCE / *IONIZING RADIATION*

Produkt nie był poddany działaniu promieni jonizujących. / *Product wasn't ionizing radiation.*

Wielobranżowe Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowe Kokanin 86, 62-817 Żelazków		Nr specyfikacji / <i>Specification number</i> Sp/O-07
		Wersja / <i>Version</i> : 7 Data wydania / <i>Release date</i> : 05.06.2025
SPECYFIKACJA PRODUKTU / <i>PRODUCT SPECIFICATION</i>		
BIO Aronia liofilizowana / <i>BIO Freeze dried aronia</i>		

18. KRAJ POCHODZENIA / *COUNTRY OF ORIGIN*Polska i inne / *Poland and others*

	Imię i nazwisko / <i>Name and surname</i>	Funkcja / <i>Function</i>	Data / <i>Date</i>	Podpis / <i>Signature</i>
Opracował/ <i>Prepared by</i>	Martyna Kopec	Specjalista ds. technologii i jakości / <i>Technology and Quality Specialist</i>	05.06.2025	
Zatwierdził / <i>Approved by</i>	Justyna Dachowska	P.O. Kierownika Działu Jakości i Technologii / Acting Manager of the Quality and Technology Department	05.06.2025	

Nie podpisanie otrzymanej specyfikacji jest jednoznaczne z jej akceptacją bez uwag.

Be advise: Not signing sending specification means approval the quality of product without any comment and changing.