

	PPH KAMIL CHOJNOWSKI ANDERSA 40/26 15-113 Białystok NIP 5422782393	Specyfikacja produktu / <i>Product specification</i>		2026.03.30	
		11/03/2026			
		Czarna jagoda liofilizowana			
1. PODSTAWOWE DANE / <i>GENERAL INFORMATION</i>					
Nazwa (prawna, zwyczajowa lub opisowa zgodnie z Rozporządzeniem (UE) NR 1169/2011 z dnia 25		Czarna jagoda liofilizowana			
Składniki / (w kolejności malejącej zgodnie z Rozporządzeniem (UE) NR 1169/2011 z dnia 25		Czarna jagoda 100%			
Pochodzenie botaniczne / <i>Plant origin</i>		Polska			
Kraj produkcji / <i>Country of production</i>		Polska			
Warunki przechowywania/ <i>Storage condition</i>		Temperatura / <i>Temperature</i>			
		Min / <i>Min</i>	5	Max / <i>Max</i>	25
		Wilgotność max/ <i>Humidity max</i>		75%	
		Inne / <i>Other</i>	Przechowywać w czystym, suchym, pozbawionym obcych zapachów pomieszczeniu		
Okres przechowywania w ww. warunkach / <i>Shelf life in a.m. conditions</i>		12 miesięcy			
2. WŁAŚCIWOŚCI ORGANOLEPTYCZNE / <i>ORGANOLEPTIC PROPERTIES</i>					
Wygląd / <i>Appearance</i>		Podobny do świeżych owoców; możliwe różnice koloru w zależności od sezonu i czasu przechowywania			
Zapach / <i>Flavour</i>		Charakterystyczny dla świeżych owoców, bez obcych aromatów			
Smak / <i>Taste</i>		Jak świeże owoce, bez obcych posmaków			
Barwa / <i>Colour</i>		Ciemnofioletowa do granatowej, możliwe naturalne różnice odcienia			
Konsystencja / <i>Consistence</i>		Chrupiąca			
3. WARTOŚĆ ODŻYWCZA/ <i>NUTRITIONAL INFORMATION (W 100G /IN 100G)</i>					
Wartość energetyczna / <i>Energy value</i>	1476 / 350	kJ / kcal	Teoretyczne/ <i>Theoretical</i>	Analityczne/ <i>Analytical</i>	
				X	
Tłuszcz / <i>Fat</i>	1,1	g		X	
w tym kwasy tłuszczowe nasycone/ <i>saturates</i>	<0,1	g		X	
Węglowodany/ <i>Carbohydrate</i>	82	g		X	
w tym cukry / <i>sugars</i>	73	g		X	
Błonnik/ <i>Fiber</i>	47	g		X	
Białko / <i>Protein</i>	1,7	g		X	

Sól/ <i>Salt</i>	<0,03	g		X
Źródło danych w przypadku podania wartości teoretycznych / <i>Specify the source of data in the case of the theoretical value</i>				
<b>4. WŁAŚCIWOŚCI FIZYKOCHEMICZNE / PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES</b>				
Wilgotność / <i>Moisture</i>	Max. 5%			
Zanieczyszczenia nieorganiczne (w tym kamienie) / <i>Presence of non-organic impurities (including stones)</i>	Niedopuszczalne			
Obecność szkodników i ich pozostałości / <i>Presence of pests and their remains</i>	Niedopuszczalne			
Pestycydy / <i>Pesticides</i>	Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) Nr 396/2005 i późniejszymi zmianami			
Mikotoksyny: / <i>Mycotoxins:</i>				
Aflatoksyna B1 / <i>Aflatoxin B1</i>	Aflatoksyny B1+B2+G1+G2 max. 4 µg/kg; Aflatoksyna B1 max. 2 µg/kg – zgodnie z Rozporządzeniem (WE) Nr 1881/2006 i późniejszymi zmianami			
Aflatoksyny B1+B2+G1+G2 / <i>Aflatoxin B1+B2+G1+G2</i>				
Ochratoksyna A / <i>Ochratoxine A</i>				
Metale ciężkie / <i>Heavy metals</i>	Pb max 0,1 mg/kg; Cd max 0,05 mg/kg – zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1881/2006 i późniejszymi zmianami			
Pb				
Cd				
Napromieniowanie promieniowaniem jonizującym / <i>Exposure to ionizing radiation</i>	Surowiec nie został poddany napromieniowaniu promieniowaniem jonizującym			
<b>5. WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE / MICROBIOLOGICAL PROPERTIES</b>				
Ogólna liczba drobnoustrojów/ <i>Total viable count</i>	Max	10 000	jtk/g / <i>cfu/g</i>	
Pleśnie / <i>Moulds</i>	Max	10 000	jtk/g / <i>cfu/g</i>	
Drożdże / <i>Yeast</i>	Max	10 000	jtk/g / <i>cfu/g</i>	
<i>Salmonella</i> / <i>Salmonella</i>	Nieobecna w 25 g			
<i>Escherichia coli</i> / <i>E. coli</i>	Max 10 jtk(cfu) /g			
<b>6. OŚWIADCZENIE O GMO / NON-GMO DECLARATION</b>				
Produkt nie zawiera w swym składzie organizmów zmodyfikowanych genetycznie i nie pochodzi z organizmów modyfikowanych genetycznie zgodnie z Rozporządzeniem (WE) Nr 1829/2003 oraz 1830/2003 i następnymi / <i>Product does not contain genetically modified organisms and does not come from genetically modified organisms in accordance with Regulation (EC) No 1829/2003 and 1830/2003 and the following.</i>				
<b>7. PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE/ INTENDED USE</b>				
Do spożycia przez ogół konsumentów, z wyłączeniem osób uczulonych na składniki alergenne./ <i>Suitable for all consumers excluding food allergic consumers.</i>				
<b>PRODUKT JEST ALERGENEM / THE PRODUCT IS AN ALLERGEN</b>				
<b>8. SPECYFIKACJA DOSTAWY / DELIVERY SPECIFICATION</b>				
Opakowanie / <i>Package</i>	Zgodne z wymaganiami Rozporządzenia (WE) 1935/2004 z późn. zmianami			
Opakowanie bezpośrednie / <i>Package</i>	Dopuszczone do kontaktu z żywnością			
Znakowanie / (dla opakowania jednostkowego jak i zbiorczego) / <i>Labelling (for unit packaging and collective packaging)</i>	Zgodnie z Rozporządzeniem (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r.(...)			
Sposób znakowania. (Informacje zawarte na etykiecie) / <i>Labelling details. (Details included on the label)</i>	Nazwa producenta / Nazwa i postać wyrobu / Data produkcji / waga netto / Termin przydatności do spożycia			
Logistyka / <i>Logistics</i> Sposób pale/ <i>The method of palletization</i>	Masa netto opakowania / <i>Net weight of package</i>	1 kg		

	Rodzaj opakowania / <i>Type of package</i>	Doypack plastikowy		
<b>Dokumentacja / <i>Documentation</i></b>				
<b>Środek transportu dedykowany do przewożenia żywności / <i>Means of transport dedicated to transporting food</i></b>	Zgodny z wymaganiami Rozporządzenia (WE) 852/2004 i późn. zmianami			
<b>Warunki transportu / <i>Transport conditions</i></b>	Środek transportu kryty, czysty, suchy, bez obcych zapachów. Towar ma być zabezpieczony przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem.			
<b>Wymagane parametry temperatury przy dostawie / <i>Specified delivery temperature parameters</i></b>	temperatura otoczenia			
<b>9. DEKLARACJA ZAWARTOŚCI ALERGENÓW / <i>ALLERGEN DECLARATION</i></b>				
<b>ALERGENY / <i>ALLERGENS</i></b>	<b>OBECNE W PRODUKCIE / <i>PRESENT IN PRODUCT</i></b>	<b>OBECNE NA TEJ SAMEJ LINII / <i>PRESENT ON THE LINE</i></b>	<b>OBECNE W ZAKŁADZIE / <i>PRESENT IN PLANT</i></b>	<b>Czy możliwe jest krzyżowe zanieczyszczenie alergenem? <i>Is it possible cross contamination of allergens?</i></b>
Zboża zawierające gluten tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan, Żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne <i>Cereals containing gluten it is wheat (including spelt, Khorasan wheat), rye, barley, oat or their hybrid strains) and products thereof,</i>	NIE / NO	NIE / NO	TAK / YES	NIE / NO
Skorupiaki i produkty pochodne / <i>Crustacea and products thereof</i>	NIE / NO	NIE / NO	NIE / NO	NIE / NO
Jaja i produkty pochodne / <i>Eggs and products thereof</i>	NIE / NO	NIE / NO	NIE / NO	NIE / NO
Ryby i produkty pochodne <i>Fish and products thereof,</i>	NIE / NO	NIE / NO	NIE / NO	NIE / NO
Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne/ <i>Peanuts and products thereof</i>	NIE / NO	NIE / NO	TAK / YES	NIE / NO
Soja i produkty pochodne, <i>Soy and products thereof,</i>	NIE / NO	NIE / NO	TAK / YES	NIE / NO
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), z wyjątkiem: 1) serwatki wykorzystywanej do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego; 2) laktitolu / <i>Milk and products thereof (incl lactose), with the exception of:</i> 1) <i>whey used to produce alcohol distillate including ethyl alcohol agricultural origin ;</i> 2) <i>lactitol.</i>	NIE / NO	NIE / NO	NIE / NO	NIE / NO

Orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy Queensland, a także produkty pochodne, z <b>wyjątkiem</b> orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego / <i>Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts or nuts Queensland and products thereof, with the exception of nuts used to produce alcohol distillate including ethyl alcohol agricultural origin</i>	NIE / NO	NIE / NO	TAK / YES	NIE / NO
Seler i produkty pochodne / <i>Celery and products thereof</i>	NIE / NO	NIE / NO	TAK / YES	NIE / NO
Gorczyca i produkty pochodne / <i>Mustard and products thereof</i>	NIE / NO	NIE / NO	TAK / YES	NIE / NO
Nasiona sezamu i produkty pochodne / <i>Sesame seeds and products thereof</i>	NIE / NO	NIE / NO	TAK / YES	NIE / NO
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO2 (Jeśli substancja alergenna jest zawarta w produkcie, prosimy o podanie stężenia alergenu) / <i>Sulphur dioxide and sulphites with concentration exceeding 10mg/kg or 10mg/l calculated as SO2 (Please provide allergen concentration, if allergen substance is present in product )</i>	NIE / NO	NIE / NO	NIE / NO	NIE / NO
Łubin i produkty pochodne / <i>Lupin and products thereof</i>	NIE / NO	NIE / NO	NIE / NO	NIE / NO
Mięczaki i produkty pochodne / <i>Molluscs and products thereof</i>	NIE / NO	NIE / NO	NIE / NO	NIE / NO

**10. AKCEPTACJA SPECYFIKACJI / SPECIFICATION ACCEPTANCE**

Pieczętka / <i>Stamp</i>		<p><b>PPH Kamil Chojnowski</b>  Gen. Wł. Andersa 40 lok 26  15-113 Białystok  NIP 5422782393  tel 606382944</p>
30.03.2026	Podpis / <i>Signature</i>	