




PPHU FROSTER Krzysztof Czaja ul. Warszawska 34/511, 25-312 Kielce Zakład produkcyjny Obłęgorek, ul. Do Modrzewi 49 26-067 Strawczyn		SP.WG.L.07.1.	Wydanie: 5
	Specyfikacja: Wyrób gotowy liofilizowany Wiśnia – cały owoc <i>Specification: Finished product lyophilized</i> <i>Cherry – whole fruit</i>		Data wydania: 27.06.2027r.
			Strona: 1 z 4

Opracował/ developed	Krzysztof Czaja	
Sprawdził/ checked	Zbigniew Grzelec	
Zatwierdził/ approved	Krzysztof Czaja	

Nazwa produktu/ <i>Name of the product</i>	Wiśnia liofilizowana/ Cherry freeze-dried
Nazwa łacińska/ <i>Latin name</i>	<i>Cerasus vulgaris</i>
Postać/ <i>Form</i>	Cały owoc/ <i>Whole fruit</i>
Kraj pochodzenia/ <i>Country of origin</i>	Polska/ <i>Poland</i>
Kraj pochodzenia surowca / <i>Country of origin of the raw material</i>	Polska/ <i>Poland</i>

OPIS OGÓLNY / GENERAL DESCRIPTION

Wyrób produkowany z mrożonej drylowanej wiśni poprzez liofilizację/ *The product produced from frozen cherry stoning by lyophilization*

Składniki/ <i>Ingredients</i>	Wiśnia 100%/ <i>Cherry 100%</i>
-------------------------------	---------------------------------

WŁAŚCIWOŚCI SENSORYCZNE/ SENSORY PROPERTIES

Kolor/ <i>Colour</i>	Czerwono-bordowy z dopuszczalnym odcieniem różowym, jasnoróżowym i brunatnym. Barwa może ulec zmianie w czasie okresu przydatności do spożycia/ <i>Red-burgundy with an acceptable shade of pink, light pink and brown. The color may vary during shelf life</i>	
Przebarwienia/ <i>Discoloration</i>	brunatne powstałe w wyniku uszkodzeń mechanicznych/ <i>brown caused by mechanical damage</i>	max: 1%
Smak i zapach/ <i>Taste and smell</i>	Świeży charakterystyczny dla wiśni, bez obcych smaków i zapachów/ <i>Fresh typical for Cherry, without foreign taste and smell</i>	
Wielkość/ <i>Size</i>	Owoce całe/ <i>Whole fruit</i>	min. 70%
	Owoce pokruszone/ <i>Fruit crushed</i>	max. 29%
	Zawartość pyłu owocowego/ <i>The powder content of fruit</i>	max. 1%
Tekstura/ <i>Texture</i>	Twarda, lekko elastyczna, krucha, nielepiająca się podczas nacisku, dopuszcza się lekkie zbrylenie rozsypujące się pod naciskiem oraz niewielką gąbczastość podczas nacisku / <i>Hard, slightly elastic, brittle, not stickies when pressure is allowed a slight agglomeration of crumbling under pressure and a small sponginess of the pressure</i>	
	obkurczenia/ <i>contraction</i>	max: 20%
Dodatki/ <i>Additives</i>	Brak dodatków, konserwantów, substancji pomocniczych w przetwórstwie/ <i>No additives, preservatives and processing aids</i>	
Zanieczyszczenia/ <i>Contaminations</i>	zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego: nieszkodliwe dla zdrowia, niejadalne fragmenty rośliny matecznej/ <i>contamination of vegetable origin: harmless, non-edible parts of the parent plant</i>	max: 0,5%

PPHU FROSTER Krzysztof Czaja ul. Warszawska 34/511, 25-312 Kielce Zakład produkcyjny Obłęgorek, ul. Do Modrzewi 49 26-067 Strawczyn		SP.WG.L.07.1.	Wydanie: 5
	Specyfikacja: Wyrób gotowy liofilizowany Wiśnia – cały owoc <i>Specification: Finished product lyophilized</i> <i>Cherry – whole fruit</i>		Data wydania: 27.06.2027r.
			Strona: 2 z 4

	zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego (z innej rośliny)/ <i>contamination of vegetable origin (another plant)</i>	max. 0,2%
	zanieczyszczenia pochodzenia organicznego (insekty, fragmenty insektów (skrzydełka) <3mm)/ <i>organic pollutants (insects, insect parts (wings) <3mm)</i>	nieobecne o ile można je usunąć przez inspekcję wizualną/ <i>absent if they can be removed by visual inspection</i>
	zanieczyszczenia mineralne (gleba, piasek)/ <i>mineral impurities (earth, sand)</i>	max. 0,2%
	zanieczyszczenia obce szkodliwe dla zdrowia (szkło, drewno, metal, kamień, plastik)/ <i>foreign impurities harmful to health (glass, wood, metal, stone, plastic)</i>	niedopuszczalne/ <i>unacceptable</i>
Owoce niedojrzałe/ <i>Unripe</i>	Owoce, które nie uzyskały barwy, konsystencji, smaku i zapachu typowego dla dojrzałości konsumpcyjnej/ <i>Fruits that have not received the color, texture, taste and aroma typical of maturity consumption</i>	max: 1%
Owoce przejrzałe/ <i>Overripe</i>	Owoce o bardzo intensywnym zabarwieniu oraz o osłabionym smaku i zapachu/ <i>Fruit with very intense color and with a weak taste and smell</i>	max. 1,5%
Owoce z objawami chorób/ <i>Fruit with symptoms of diseases</i>	Owoce porażone drobnoustrojami powodującymi ich spleśnienie, sfermentowanie, wysychanie/ <i>Fruits infested with microbes that cause them moldiness, fermented, dry</i>	max. 0,5%
Wilgotność/ <i>Moisture</i>	poniżej/ <i>below</i> 5%	
WARTOŚĆ ODŻYWCZA/ NUTRITIONAL VALUE w 100g produktu/ <i>in 100g of product</i>		
Wartość energetyczna/ <i>Energy</i>	1369kJ/327kcal	
Zawartość tłuszczu/ <i>Fat content</i>	0,7g	
w tym kwasów tłuszczowych nasyconych/ <i>of which saturated</i>	0,2g	
Zawartość węglowodanów/ <i>Carbohydrate content</i>	75g	
w tym cukrów/ <i>of which sugars</i>	61g	
Zawartość białka/ <i>Protein content</i>	2,8g	
Zawartość soli/ <i>Salt</i>	0,007g	
Informacja o wartościach odżywczych jest przybliżona, wartości te mogą ulec zmianie w zależności od właściwości surowców użytych w produkcji/ <i>Information about nutrition is approximate, these values can vary depending on the properties of the raw materials used in production</i>		
KRYTERIA CHEMICZNE/ CHEMICAL PARAMETERS		
Ołów/ <i>Lead</i>		

PPHU FROSTER Krzysztof Czaja ul. Warszawska 34/511, 25-312 Kielce Zakład produkcyjny Obłęgorek, ul. Do Modrzewi 49 26-067 Strawczyn		SP.WG.L.07.1.	Wydanie: 5
	Specyfikacja: Wyrób gotowy liofilizowany Wiśnia – cały owoc <i>Specification: Finished product lyophilized Cherry – whole fruit</i>		Data wydania: 27.06.2027r.
			Strona: 3 z 4

Kadm/ <i>Cadmium</i>	Zgodnie z Rozporządzeniem (UE) Nr 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. Urz. UE L 119/103 z 5.05.2023)/ <i>According to Regulation (EC) No 2023/915 of 25 April 2023. setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs (Acts. Office. EU L 119/103, 05.05.2023)</i>
Pestycydy/ <i>Pesticides</i>	Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. Urz. UE L 70 z 16.03.2005)/ <i>According to Regulation (EC) No 396/2005 of the European Parliament and of the Council of 23 February 2005 on maximum residue levels of pesticides in or on food and feed of plant and animal origin and amending Council Directive 91/414/EEC</i>

KRYTERIA MIKROBIOLOGICZNE/ MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

Ogólna liczba drobnoustrojów / <i>Total viable count</i>	LIMIT: 100 000 jtk/g
Liczba bakterii z gr coli/ <i>Coliforms</i>	LIMIT: 100 jtk/g
Enterobacteriaceae/ <i>Enterobacteriaceae</i>	LIMIT: 1000 jtk/g
Gronkowce koagulazo-dodatnie/ <i>Staphylococci coagulase-positive</i>	LIMIT: 100 jtk/g
Pleśnie/ <i>Moulds</i>	LIMIT 1000 jtk/g
Drożdże/ <i>Yeast</i>	LIMIT 1000 jtk/g
<i>Listeria monocytogenes</i> / <i>Listeria monocytogenes</i>	LIMIT nieobecna w/ <i>absent in 25g</i>
<i>Salmonella</i> / <i>Salmonella</i>	LIMIT nieobecna w/ <i>absent in 25g</i>
<i>E. coli</i> / <i>E. coli</i>	LIMIT 10 jtk/g

ALERGENY/ ALLERGENS

Produkt nie zawiera substancji ani produktów powodujących alergię lub reakcję nietolerancji zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 200/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004/ *Product doesn't contain allergens according to UE no 1169/2011*

WARUNKI PRZECHOWYWANIA I TRANSPORTU/ CONDITIONS OF STORAGE AND TRANSPORT

Suche, chłodne, zacienione miejsce. Temperatura 1-30°C, wilgotność <75%/
Dry, cool, shaded place. Temperature 1-30° C, humidity <75%

DATA MINIMALNEJ TRWAŁOŚCI/ THE DATE OF MINIMUM DURABILITY

PPHU FROSTER Krzysztof Czaja ul. Warszawska 34/511, 25-312 Kielce Zakład produkcyjny Obłęgorek, ul. Do Modrzewi 49 26-067 Strawczyn		SP.WG.L.07.1.	Wydanie: 5
	Specyfikacja: Wyrób gotowy liofilizowany Wiśnia – cały owoc <i>Specification: Finished product lyophilized Cherry – whole fruit</i>		Data wydania: 27.06.2027r.
			Strona: 4 z 4

W szczelnie zamkniętym opakowaniu 24 miesiące od daty produkcji/ *In sealed package - 24 months from the date of production*

PRZEZNACZENIE / PURPOSE

Produkt przeznaczony do dalszego przetwórstwa w przemyśle spożywczym. Produkt przeznaczony do spożycia przez ogół konsumentów, za wyjątkiem osób będących na diecie wykluczającej ten produkt/ *Product intended for further processing in the food industry. The product is intended for consumption by the general public except those who are on a diet excluding this product.*

DEKLARACJA GMO/ GMO DECLARATION

Wyrób nie zawiera żadnego materiału modyfikowanego genetycznie zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy/ *Product does not contain any genetically modified material according to UE no 1829/2003*

DEKLARACJA W SPRAWIE NAPROMIENIANIA ŻYWNOCI PROMIENIOWANIEM JONIZUJĄCYM/ DECLARATION ON FOOD IRRADIATION IONIZING RADIATION

Wyrób nie jest poddany napromienianiu promieniowaniem jonizującym i nie zawiera składników poddanych takiemu napromienianiu/ *The product is not irradiated by ionizing radiation and does not contain components subjected to such radiation*

PAKOWANIE I PALETYZACJA/ PACKAGING AND PALLETIZATION

Masa netto/ <i>Net weight</i>	Zgodnie z życzeniem klienta – do indywidualnego uzgodnienia przed zamówieniem / <i>According to the customer's request- on individual agreement before ordering</i>
Opakowanie zewnętrzne/ <i>outer packaging</i>	Karton szary / <i>Grey cardboard</i>
Opakowanie wewnętrzne / <i>inner packaging</i>	Worek PE niebieski dopuszczony do kontaktu z żywnością/ <i>PE blue bag approved for food contact</i>
Paletyzacja / <i>Palletization</i>	Na palecie/ <i>on the pallet</i> : 18 kartonów/ <i>cartons</i> Na warstwie/ <i>a layer</i> : 6 kartonów/ <i>cartons</i> Warstw/layers: 3

OZNAKOWANIE (ETYKIETOWANIE)/ LABELLING

Nazwa środka spożywczego/ *Name of product*

Dane producenta/ *Name of producer*

Masa netto/ *Net weight*

Kod identyfikacyjny partii produkcyjnej/ *Production code*

Data minimalnej trwałości/ *The date of minimum durability*

Warunki przechowywania/ *Conditions of storage*

Informacja: Wyprodukowano w Polsce/ *Information: Made in Poland*

DETEKCJA METALU/METAL DETECTION

Produkt jest sprawdzany przez detektor metalu wg następujących czułości detektora/ *The product has passed metal detector in compliance with corresponding values: 0,7mm Fe; 0,8mm non Fe; 0,9mm SS*