

	Dokument / document: SPECYFIKACJA PRODUKT GOTOWY	Wersja / issue: 4	16.10.2018
	Nazwa / title: SOS DESEROWY O SMAKU BIAŁEJ CZEKOLADY / WHITE CHOCOLATE FLAVOURED DESSERT TOPPING (rec. nr 98 z dn. 16.07.2014)	Nr identyfikacyjny / Identity code:	98

1. Nazwa Produktu / Name of product

SOS DESEROWY O SMAKU BIAŁEJ CZEKOLADY / WHITE CHOCOLATE FLAVOURED DESSERT TOPPING

2. Indeks, gramatura, ilość / Index, weight, number of

Indeks	Waga opakowania Package weight	Ilość szt. w kartonie pieces per carton	Ilość kartonów na palecie Number of cartons per pallet
	[g]	[szt] / [pcs]	[szt] / [pcs]
SODECZBI06	1000	6	105
SODECZBISEA06	1000	6	105
SODECZBIJMPOS06	1000	6	126

3. Składniki / Ingredients

składniki	Ingredients	Nr. E	funkcja	Function	%
mleko zagęszczane słodzone (mleko, cukier, laktoza)	sweetened condensed milk (milk, sugar, lactose)				49-50
syrop glukozowy	glucose sirup				35-37
woda	water				13-15
aromaty	flavours				< 1
barwnik	titanium dioxide	E 171	barwnik	colorant	< 0,5
kwasy cytrynowy	citric acid	E 330	regulator kwasowości	acidity regulator	< 0,5
pektyna	pectins	E440ii	substancja zagęszczająca	thickening	< 0,5
sól	salt				< 0,5
sorbinian potasu	potassium sorbate	E 202	substancja konserwująca	preservative	<= 0,1

4. Deklaracja składniki / list of ingredients:

SOS DESEROWY O SMAKU BIAŁEJ CZEKOLADY

Składniki: **mleko** zagęszczane słodzone [**mleko**, cukier, **laktoza** (z **mleka**)], syrop glukozowy, woda, aromaty, barwnik: dwutlenek tytanu, substancja konserwująca: sorbinian potasu, substancja zagęszczająca: pektyny, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy.

Może zawierać **jaja, soję**.

WHITE CHOCOLATE FLAVOURED DESSERT TOPPING

Ingredients: sweetened condensed **milk** [**milk**, sugar, **lactose** (from **milk**)], glucose syrup, water, flavours, colorant: titanium dioxide, preservative: potassium sorbate, thickening agent: pectins, salt, acidity regulator: citric acid.

May contain **eggs, soya**.

5. Wartość odżywcza / nutritive value

WARTOŚCI ODŻYWCZE [JEDN.] NUTRITIONAL INFORMATION	RWS)	w / in 100g	% RWS	Średnio na porcję / average portion g	% RWS
Wartość energetyczna / Energy [kJ]	8400	1210	14%		
Wartość energetyczna / Energy [kcal]	2000	286	14%		

Przygotował: I.Głowacka

Aktualizował: A.Lasik

Strona 1 z 5

	Dokument / document: SPECYFIKACJA PRODUKT GOTOWY	Wersja / issue: 4	16.10.2018
	Nazwa / title:: SOS DESEROWY O SMAKU BIAŁEJ CZEKOLADY / WHITE CHOCOLATE FLAVOURED DESSERT TOPPING (rec. nr 98 z dn. 16.07.2014)	Nr identyfikacyjny / Identity code:	98

Tłuszcz / Fat [g]	70	4,6	7%		
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone / of which saturated [g]	20	3,1	16%		
Węglowodany / Carbohydrates : [g]	260	57	22%		
- w tym cukry /of which Sugar [g]	90	34	38%		
Błonnik pokarmowy / Fibre [g]	-	0	-		
Białko / Protein [g]	50	4,3	9%		
Sód / Sodium [g]	2,4	0,052	2%		
Sól / Salt = Sód x 2.5 (opcjonalnie) [g]	6	0,13	2%		

*referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)

*reference intake of an average adult (8400 kJ/2000 kcal)

6. Parametry chemiczne / chemical parameters

Parametry / parameters	Jednostka / unit	Metoda / method	Norma min	Norma max
Ekstrakt	%	refraktometr	70	74
pH		pH-metryczna	5,6	6,2
konsystencja	consistency	consistency equipment	10cm/30s	18cm/30s

7. Zanieczyszczenia w żywności / Contamination of foodstuffs

Parametry / parameters	Częstotliwość badania / The test frequency
Metale ciężkie / Heavy metals	1 x rok / years
mikrobiologiczne / microbiological	1 x rok / years

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

8. Parametry mikrobiologiczne / microbiological parameters

Parametry / parameters	jednostka	Metoda	Metodyka	Norma max
Ogólna liczba bakterii / Total plate	jtk / g cfu / g	metoda - akredytowana /accredited method	PN EN ISO 4833:2004	< 5 x 10 ²
Pleśnie / Moulds	jtk / g cfu / g	metoda - akredytowana /accredited method	PN ISO 21527-2:2009	< 2 x 10 ²
Drożdże / Yests	jtk / g cfu / g	metoda - akredytowana /accredited method	PN ISO 21527-2:2009	< 2 x 10 ²
Salmonella	w / in 25 g	metoda - akredytowana /accredited method	PN EN ISO 6579:2003	nieobecne / absent
Bakterie z grupy coli / Coliforms	w 1g	metoda - akredytowana /accredited method	PN ISO 16649-2:2004	<10 ²

9. Parametry sensoryczne / sensorical parametr

	Dokument / document: SPECYFIKACJA PRODUKT GOTOWY	Wersja / issue: 4	16.10.2018
	Nazwa / title:: SOS DESEROWY O SMAKU BIAŁEJ CZEKOLADY / WHITE CHOCOLATE FLAVOURED DESSERT TOPPING (rec. nr 98 z dn. 16.07.2014)	Nr identyfikacyjny / Identity code:	98

Parametry	parameters	Opis	Description
Wygląd	Appearance	Beżowo-biały półpłynny sos.	Beige-white semi-fluid sauce.
Zapach	Odour	Charakterystyczny dla tego wyrobu i użytych substancji dodatkowych.	Characteristic for this product and used additives.
smak	Taste	Charakterystyczny dla tego wyrobu i użytych substancji dodatkowych.	Characteristic for this product and used additives.
Konsystencja	Consistency	Gęsta, półpłynna, jednorodna.	Thick, semi-solid, homogeneous.

10. Data minimalnej trwałości / best before

8 miesięcy / 8 months

11. Opakowanie

Zgodnie z kartą produktu / According to product card

12. Znakowanie (nr partii)

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
GG:MM	Godzina	clock 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 (na kartonie) / Production code (on the carton)
- Nr partii / batch identification

13. Warunki magazynowania i transportu / Storage and shipping conditions

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Store dry and cool place.

14. Dodatkowe Informacje

- Wrażliwi odbiorcy

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

Przygotował: I.Głowacka

Aktualizował: A.Lasik

Strona 3 z 5

	Dokument / document: SPECYFIKACJA PRODUKT GOTOWY	Wersja / issue: 4	16.10.2018
	Nazwa / title:: SOS DESEROWY O SMAKU BIAŁEJ CZEKOLADY / WHITE CHOCOLATE FLAVOURED DESSERT TOPPING (rec. nr 98 z dn. 16.07.2014)	Nr identyfikacyjny / Identity code:	98

• **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	Tak / Yes	Tak / Yes
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	Tak / Yes	Tak / Yes
mleko i wyroby z mleka (włącznie z laktozą)	milk and milk products (including lactose)	Tak / Yes	Tak / Yes	Tak / Yes
owoce łupinowe, tj. migdały, orzechy laskowe, włoskie, nerkowca, pekan, owoce orzesznicy wyniosłej, pistacje, orzechy makadamia oraz <i>macadamia ternifolia</i> oraz wyroby z tych owoców	Fruit Beans, namely almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, fruit orzesznicy 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.

	Dokument / document: SPECYFIKACJA PRODUKT GOTOWY	Wersja / issue: 4	16.10.2018
	Nazwa / title:: SOS DESEROWY O SMAKU BIAŁEJ CZEKOLADY / WHITE CHOCOLATE FLAVOURED DESSERT TOPPING (rec. nr 98 z dn. 16.07.2014)	Nr identyfikacyjny / Identity code:	98

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.