

	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA <i>Quality specification</i>	Data wydania <i>Date of issue</i>	28.11.2025
		Wydanie <i>Edition</i>	6

Dane produktu/ Data of product	
Nazwa <i>Name</i>	Jabłko (<i>Malus domestica fructus</i>) EKO suszone, mielone <i>Dried ground apple EKO</i>
Symbol <i>Symbol</i>	012K
Certyfikat EKO <i>Certificate EKO</i>	PL-EKO-01.616-0000727.2025.002
Kraj pochodzenia <i>Country of origin</i>	Polska <i>Poland</i>
Opis <i>Description</i>	Produkt powstał poprzez zmielenie wysuszonych kawałków jabłek. W procesie suszenia wykorzystano ciepłe powietrze, bez zastosowania jakichkolwiek dodatków. <i>The product was made by grinding dried apple pieces. Warm air was used in the drying process, without any additives.</i>
Procesy technologiczne <i>Technological processes</i>	Sortowanie, dosuszanie, mielenie, kontrola jakości, pakowanie, ważenie. <i>Sorting, drying, grinding, quality control, packaging, weighing.</i>

Wymagania organoleptyczne/ Organoleptic requirements	
Wygląd <i>Appearance</i>	proszek o wielkości ziaren 0-0,5 mm <i>powder in the fraction 0-0,5 mm</i>
Smak <i>Taste</i>	słodki z lekko kwaśnym posmakiem <i>sweet with little sour aftertaste</i>
Zapach <i>Smell</i>	typowy dla suszonego jabłka, bez obcych zapachów <i>typical for dried apple, free from foreign odors</i>
Kolor <i>Colour</i>	Kremowy z odcieniami brązu <i>cream with shades of brown</i>
Konsystencja <i>Texture</i>	sypka, z tendencją do zbrylania się <i>loose, with tendency to clumpy</i>

Wymagania fizykochemiczne/ Pphysicochemical requirements	
Wilgotność <i>Moisture</i>	max. 5 %
Zanieczyszczenia organiczne <i>Organic impurities</i>	≤ 0,5 %
Zanieczyszczenia mineralne <i>Inorganic impurities</i>	nie stwierdzono <i>not found</i>
Obecność szkodników oraz ich pozostałości <i>The presence of pests and their residues</i>	nieobecne <i>absent</i>

Wymagania mikrobiologiczne/ <i>Microbiological requirements*</i>	
Salmonella <i>Salmonella</i>	Nieobecna w 25 g <i>Not found in 25 g</i>
Listeria monocytogenes	Nieobecna w 25 g <i>Not found in 25 g</i>
E.coli	Nieobecna w 1 g <i>Not found in 1 g</i>
Ogólna liczba drobnoustrojów <i>Total plate count</i>	<100 cfu/g
Coliforms	<10 cfu/g
Drożdże <i>Yeast</i>	<10 cfu/g
Pleśnie <i>Mould</i>	<10 cfu/g

*dane na podstawie cyklicznie wykonywanych badań

**data based on periodical tests*

Wartość odżywcza w 100 g produktu/ <i>Nutritional value of 100 g of product</i>	
Wartość energetyczna/ <i>Energy</i>	1451 kJ/343 kcal
Tłuszcz/ <i>Fat</i>	0,4 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone/ <i>of which saturates</i>	<0,1 g
Węglowodany/ <i>Carbohydrates</i>	92,4 g
w tym cukry/ <i>of which sugar</i>	59,6 g
Błonnik/ <i>Fiber</i>	15 g
Białko/ <i>Protein</i>	<0,38 g
Sól/ <i>Salt</i>	0,01 g

Dodatkowe wymagania bezpieczeństwa żywności/ <i>Additional food safety requirements</i>	
Zawartość GMO <i>GMO content</i>	Produkt niemodyfikowany genetycznie. <i>Product is not genetically modified.</i>
Informacje dodatkowe <i>Additional information</i>	Surowiec podczas całego procesu produkcyjnego nie został poddany procesom radiacji/ionizacji oraz nie stosowano EtO. <i>The raw material during whole production process wasn't submit radiation/ionization and EtO.</i>
Pozostałości pestycydów <i>Pesticide residues</i>	Zgodnie z rozporządzeniem nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r., z późniejszymi zmianami, w zakresie oznaczanych związków spełniających definicję pozostałości. <i>Pursuant to Regulation No. 396/2005 of the European Parliament and of the Council of February 23, 2005, as amended, with regard to labeled compounds meeting the residue definition.</i>
Inne zanieczyszczenia <i>Other contamination</i>	Zgodnie z rozporządzeniem Komisji Europejskiej (WE) nr 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 ustalającym najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych. <i>In accordance with Commission Regulation (EC) no 2023/915 of 25 April 2023 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs.</i>

Składniki alergenne w produkcie / <i>Allergen ingredients in product</i>						
Alergen <i>Allergen</i>	Obecny w produkcie <i>The product contains</i>		Obecny w tym samym zakładzie produkcyjnym <i>Present in the same manufacturing plant</i>		Obecny na tej samej linii produkcyjnej <i>Present in the same production line</i>	
	Tak/ Yes	Nie/ No	Tak/ Yes	Nie/ No	Tak/ Yes	Nie/ No
Zboża zawierające gluten i produkty pochodne <i>Grains containing gluten and products thereof</i>		x		x		x
Skorupiaki i produkty pochodne <i>Crustaceans and products thereof</i>		x		x		x
Jaja i produkty pochodne <i>Eggs and products thereof</i>		x		x		x
Ryby i produkty pochodne <i>Fish and products thereof</i>		x		x		x
Orzeszki ziemne i produkty pochodne <i>Peanuts and products thereof</i>		x		x		x
Nasiona soi i produkty pochodne <i>Soya and products thereof</i>		x		x		x
Mleko, laktoza i produkty pochodne <i>Milk, lactose and products thereof</i>		x		x		x
Orzechy i produkty pochodne <i>Nuts and products thereof</i>		x	x			x
Seler i produkty pochodne <i>Celery and products thereof</i>		x	x			x
Gorczyca i produkty pochodne <i>Charlock and products thereof</i>		x		x		x
Nasiona sezamu i produkty pochodne <i>Sesame seeds and products thereof</i>		x		x		x
Dwutlenek siarki i siarczyny <i>Sulfur dioxide and sulphites</i>		x		x		x
Łubin i produkty pochodne <i>Lupine and products thereof</i>		x		x		x
Mięczaki i produkty pochodne <i>Molluscs and products thereof</i>		x		x		x
Stosowane procedury i przeprowadzane wewnętrzne badania pokazują brak możliwości zanieczyszczenia krzyżowego alergenami obecnymi w zakładzie. / <i>The procedures applied and internal tests performed show that there is no possibility of cross-contamination with allergens present in the manufacturing plant.</i>						

Pakowanie/ <i>Packing</i>	
Wymagania dotyczące opakowań <i>Packaging requirements</i>	Rodzaj pakowania <i>Method of packaging</i>
Opakowania czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników oraz obcych zapachów, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu, przeznaczone do kontaktu z żywnością. Opakowanie pojedyncze zabezpieczone poprzez owinięcie folią stretch lub owinięcie większej ilości opakowań wraz z paletą. <i>Packaging clean, dry, free from mechanical damages, free from pests and foreign odors, ensuring the quality and durability of the product intended for contact with food. Single package or pallets secured by wrapping with stretch foil.</i>	Karton z wkładką foliową PE (15-20 kg) Składowanie na paletcie: max. 5 warstw <i>Carton box with PE foil (15-20 kg)</i> <i>Storage on pallets: max. 5 layers</i>

Znakowanie/ Labelling

Oznakowanie w języku polskim lub angielskim znajduje się na opakowaniu. Etykieta zawiera: <i>Labelling in polish or english language is located on the packaging of product. The label contains:</i>	Nazwę produktu/ <i>Name of the product</i>
	Nazwę i adres producenta/ <i>Name and address of the manufacturer</i>
	Identyfikację partii/ <i>Identification of lots</i>
	Datę minimalnej trwałości/ <i>Date of minimum durability</i>
	Masę netto/ <i>Net weight</i>
	Kraj pochodzenia/ <i>Country of origin</i>

Przechowywanie/ Storage

Warunki przechowywania <i>Conditions of storage</i>	Produkt należy przechowywać w suchych i chłodnych pomieszczeniach oraz chronić przed dostępem światła. Wilgotność względna panująca podczas przechowywania produktu nie powinna przekraczać 70 %, natomiast temperatura 20 °C. Ze względu na higroskopijne właściwości proszku będzie on ulegać stopniowemu zbrylaniu. Utrzymując rygorystyczne warunki przechowywania (temperatura <18°C oraz wilgotność nie przekraczająca 60%) proces będzie przebiegać wolnej. Zbrylanie nie będzie miało wpływu na właściwości odżywcze i prozdrowotne produktu, zostaną one zachowane. <i>The product should be stored in dry and cool rooms and away from light. Relative humidity prevailing during storage of the product shall not exceed 70%, and the temperature 20°C.</i> <i>Due to the hygroscopic properties of the powder, it will gradually clump. By maintaining strict storage conditions (temperature <18°C and humidity not exceeding 60%), the process will run smoothly. Caking will not affect the nutritional and health-promoting properties of the product, they will be preserved.</i>
Data minimalnej trwałości <i>Date of minimum durability</i>	10 miesięcy od daty produkcji <i>10 months from the date of production</i>

Zakład posiada wewnętrzny system identyfikacji produktów oraz system bezpieczeństwa HACCP.

The manufactured plant have an internal system of product identification and HACCP.



Caevitar, s.r.o.
Rybná 716/14, 110 00 Praha 1
IČ: 03507503, DIČ: CZ03507503
E-mail: tawico@gmail.com