

Dane produktu/ Data of product

Nazwa <i>Name</i>	Porzeczka czarna (<i>Ribes nigrum fructus</i>) suszona, proszek <i>Dried black currant powder</i>
Symbol <i>Symbol</i>	
Supplier <i>Supplier</i>	Covitar s.r.o.
Kraj pochodzenia <i>Country of origin</i>	Polska <i>Poland</i>
Opis <i>Description</i>	Produkt powstał ze świeżych lub mrożonych owoców porzeczki czarnej poddanej procesowi suszenia ciepłym powietrzem, bez zastosowania jakichkolwiek dodatków, a następnie zmielonych. <i>Product made from raw or frozen black currant fruit which was submit process of drying by warm air without any additives and then ground.</i>
Procesy technologiczne <i>Technological processes</i>	Mycie, sortowanie wstępne, suszenie, kontrola jakości, sortowanie, mielenie, kontrola jakości, pakowanie, ważenie. <i>Washing, pre-sort, drying, quality control, sort, grinding, quality control, packing, weighting.</i>

Wymagania organoleptyczne/ Organoleptic requirements

Wygląd <i>Appearance</i>	proszek o wielkości ziaren 0 – 0,5 mm <i>powder with a grain size of 0 – 0,5 mm</i>
Smak <i>Taste</i>	kwaśny z lekko słodkim posmakiem <i>sour with a light sweet aftertase</i>
Zapach <i>Smell</i>	typowy dla suszonej porzeczki czarnej, bez obcych zapachów <i>typical for dried black currant, free from foreign odors</i>
Kolor <i>Colour</i>	bordowo-brązowy <i>burgundy-brown</i>
Konsystencja <i>Texture</i>	sypka <i>loose</i>

Wymagania fizykochemiczne/ Pchysicochemical requirements

Wilgotność <i>Moisture</i>	max. 5 %
Zanieczyszczenia ogółem <i>Organic impurities</i>	< 0,1 %
Obecność szkodników oraz ich pozostałości <i>The presence of pests and their residues</i>	nieobecne <i>absent</i>

Wartość odżywcza w 100 g produktu/ Nutritional value of 100 g of product

Wartość energetyczna/ <i>Energy</i>	1268 kJ/302 kcal
Tłuszcz/ <i>Fat</i>	2,57 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone/ <i>of which saturates</i>	0,6 g
Węglowodany/ <i>Carbohydrates</i>	51,1 g
w tym cukry/ <i>of which sugar</i>	26,3 g
Błonnik/ <i>Fiber</i>	24,6 g
Białko/ <i>Protein</i>	6,3 g
Sól/ <i>Salt</i>	< 0,01g

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 palecie: max. 5 warstw Lub Pojedyncze zgrzewane worki PE o wadze zgodnej z indywidualnym zamówieniem. <i>Carton box with PE foil (15-20 kg)</i> <i>Storage on pallets: max. 5 layers</i> <i>Or</i> <i>Single PE foil's bag with gabletop (weight according with individual order)</i>

Znakowanie/ <i>Labelling</i>	
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/ <i>Storage</i>	
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. 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>	12 miesięcy od daty produkcji <i>12 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.