

**Dane produktu/ Data of product**

Nazwa <i>Name</i>	Jabłko ( <i>Malus domestica fructus</i> ) kostka bez gniazda EKO suszone 100% <i>Dried apple cube without applecore ECO, dried fruit 100%</i>
Symbol <i>Symbol</i>	150K
Dostawca <i>Supplier</i>	Covitar sro
Kraj pochodzenia <i>Country of origin</i>	Polska <i>Poland</i>
Opis <i>Description</i>	Produkt powstał ze świeżych jabłek poddanych procesowi suszenia ciepłym powietrzem, bez zastosowania jakichkolwiek dodatków. <i>Product made from fresh apple fruit which was submit process of drying by warm air without any additives.</i>
Procesy technologiczne <i>Technological processes</i>	Mycie, sortowanie wstępne, drążenie, krojenie na kostkę o wielkości 10x10x10 mm, suszenie, sortowanie końcowe, pakowanie, ważenie. <i>Washing, pre-sort, drilling, slicing into 10x10x10 mm cubes, drying, final sort, packing, weighting.</i>

**Wymagania organoleptyczne/ Organoleptic requirements**

Wygląd <i>Appearance</i>	Lekko zdeformowane kostki jabłka ze skórką bez gniazda nasiennego o wielkości 5-8 mm <i>Slightly deformed apple cube with rind, without applecore, about the size 5-8 mm</i>
Smak <i>Taste</i>	od kwaśnego do słodkiego, typowy dla odmiany <i>from sweet to sour, typical for variety</i>
Zapach <i>Smell</i>	typowy dla suszonego jabłka, bez obcych zapachów <i>typical for dried apple fruit, free from foreign odors</i>
Kolor <i>Colour</i>	od ciemnokremowej do jasnobrązowej <i>from dark creamy to light brown</i>
Konsystencja <i>Texture</i>	sypka, niekiedy ze zlepami <i>loose, sometimes with clumped parts</i>

**Wymagania fizykochemiczne/ Pchysicochemical requirements**

Wilgotność <i>Moisture</i>	≤ 8 %
Zawartość owoców z fragmentami gniazda nasiennego <i>Content of fruit with parts of applecore</i>	≤ 5 %
Zawartość drobnych frakcji <i>Content of fine fractions</i>	≤ 5 %
Zanieczyszczenia organiczne <i>Organic impurities</i>	≤ 0,5 %
Zanieczyszczenia nieorganiczne <i>Inorganic impurities</i>	nieobecne <i>absent</i>
Obecność szkodników oraz ich pozostałości <i>The presence of pests and their residues</i>	nieobecne <i>absent</i>

<b>Wymagania mikrobiologiczne/ Microbiological requirements</b>	
Salmonella	nieobecna w 25 g <i>absent in 25 g</i>
Liczba bakterii z grupy coli w temp. 30°C <i>Coliforms 30°C</i>	< 10 jtk/g < 10 cfu/g

<b>Wartość odżywcza w 100 g produktu/ Nutritional value of 100 g of product</b>	
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>	15,0 g
Białko/ <i>Protein</i>	< 0,38 g
Sól/ <i>Salt</i>	0,01 g

<b>Dodatkowe wymagania bezpieczeństwa żywności/ Additional food safety requirements</b>	
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>
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>

<b>Składniki alergenne w produkcie / Allergen ingredients in product</b>						
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>						

<b>Pakowanie/ Packing</b>	
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 (10-15 kg) Skladowanie na palecie: max. 6 warstw Lub Pojedyncze zgrzewane worki PE o wadze zgodnej z indywidualnym zamówieniem.  <i>Carton box with PE foil (10-15 kg)</i> <i>Storage on pallets: max. 6 layers</i> <i>Or</i> <i>Single PE foil's bag with gabletop (weight according with individual order)</i>

<b>Znakowanie/ Labelling</b>	
<p>Oznakowanie w języku polskim lub angielskim znajduje się na opakowaniu. Etykieta zawiera:</p> <p><i>Labelling in polish or english language is located on the packaging of product. The label contains:</i></p>	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>

<b>Przechowywanie/ Storage</b>	
<p>Warunki przechowywania</p> <p><i>Conditions of storage</i></p>	<p>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.</p> <p><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></p>
<p>Data minimalnej trwałości</p> <p><i>Date of minimum durability</i></p>	<p>12 miesięcy od daty pakowania</p> <p><i>12 months from the date of packing</i></p>

Zakład posiada wewnętrzny system identyfikacji produktów oraz system bezpieczeństwa HACCP.  
*The manufactured plant have an internal system od product identification and HACCP.*

Opracowane i zatwierdzone przez: <i>Prepared and approved by:</i>	Ewelina Dziedzic	17.11.2024	
--	------------------	------------	--