

HORTINO ZPOW Leżajsk Sp. z o.o.	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA QUALITY SPECIFICATION	Nr specyfikacji Specification No. SJ/NT/WA/04
	MARCHEW ZAMROŻONA - KOSTKA, SŁUPKI, PLASTRY, MINI / FROZEN CARROT - DICES, STICKS, SLICES, BABY CARROT	Wydanie nr 2 Issue No 2
	Obowiązuje od / Valid from: 21.08.2020	Egz. Nr / Copy No.

	Stanowisko / Position	Podpis / Signature	Data / Date
Opracował/ Prepared by:	Technolog / Technologist Magdalena Gondek	M. Gondek	20.08.2020
Akceptował/ Accepted by:	Kierownik Działu Technologii i Zapewnienia Jakości / Head of the Technology and Quality Department Halina Kuźma	H. Kuźma	20.08.2020
Zatwierdził/ Confirmed by:	Wiceprezes Zarządu / Vicechairman of the Board Krystian Błoński	K. Błoński	20.08.2020

1. PRZEDMIOT SPECYFIKACJI / SUBJECT OF SPECIFICATION

- **Surowce/składniki / Raw materials/ingredients:**

Marchew - surowcem do produkcji jest marchew odmian odpowiednich dla zamrażalnictwa, która w stanie świeżym dostarczona jest do zakładu w postaci oczyszczonych i ogłowionych korzeni.

Carrot – the raw material used in the production is a carrot belonging to the varieties suitable for refrigerated storage which is delivered fresh to the plant in the form of cleaned and beheaded roots.

Pochodzenie – Polska

Origin – Poland

Marchew Mini - surowcem do produkcji jest mała, młoda marchew odmian odpowiednich dla zamrażalnictwa. Baby carrot – the raw material used in the production is a small young carrot belonging to the varieties suitable for refrigerated storage. Deep-frozen product

Pochodzenie: UE

Origin: EU

- **Sposób przetwarzania / Processing:**

Marchew - po kontroli odbiorczej dostaw korzenie marchwi poddawane są: myciu, parowaniu, ocieraniu z naskórka, inspekcji jakościowej i krojeniu na kostki /słupki /plastery. Pokrojona marchew jest blanszowana, chłodzona i zamrożona metodą IQF. Po zamrożeniu dokonywana jest standaryzacja jakościowa, pakowanie, detekcja metali, a następnie przekazanie do składowania w magazynie chłodniczym w temp. -21,1°C i niższej.

Carrot – after the acceptance inspection of deliveries, the roots of a carrot undergo: washing, steaming, removing of the top layer of the skin, qualitative inspection and cutting into dices/sticks/slices. Cut carrot is blanched, cooled and frozen using the IQF method. After freezing, qualitative standardisation, packing, metal detection and transfer to the cold storage warehouse for storage in the temperature of -21.1°C and lower are performed.

Marchew Mini - dostawy blanszowanej, zamrożonej marchewki podlegają ocenie jakościowej i składowaniu w magazynie chłodniczym w temp. -21,1°C i niższej. Przed zapakowaniem w opakowania jednostkowe marchew jest standaryzowana jakościowo, każde opakowanie poddawane jest detekcji metali. Po zapakowaniu w opakowania zbiorcze przekazana do składowania w magazynie chłodniczym.

Baby carrot – the deliveries of a blanched, frozen carrot are subject to the qualitative assessment and storage in the cold storage warehouse in the temperature of -21.1°C and lower. Before being packed into the unit packaging, the carrot is qualitatively standardized, each packaging is subject to the metal detection. After being packed into the collective packaging, it is transferred to the cold storage warehouse for storage.

- **Przeznaczenie konsumenckie / Consumer Application:**

Produkt do spożycia po obróbce termicznej, przeznaczony dla ogólnego konsumencka.

Product for consumption after heat treatment, intended for the human consumption.

HORTINO ZPOW Leżajsk Sp. z o.o.	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA QUALITY SPECIFICATION	Nr specyfikacji Specification No. SJ/NT/WA/04
	MARCHEW ZAMROŻONA - KOSTKA, SŁUPKI, PLASTRY, MINI / FROZEN CARROT - DICES, STICKS, SLICES, BABY CARROT	Wydanie nr 2 Issue No 2
	Obowiązuje od / Valid from: 21.08.2020	Egz. Nr / Copy No.

2. WYMAGANIA JAKOŚCIOWE / QUALITY REQUIREMENTS

2.1. WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE / ORGANOLEPTIC REQUIREMENTS:

TOLERANCJE JAKOŚCIOWE (WIELKOŚĆ PRÓBY 1000 g) / QUALITY TOLERANCES (SAMPLE SIZE 1000 g):

	Marchew kostka / Carrot dices	Marchew plasty / Carrot slices	Marchew słupki / Carrot sticks	Marchew mini / Baby carrot
Wygląd / Appearance	marchew - kostki marchwi 10x10x10; 6x6x6; 4x4x6 o kształcie zbliżonym do sześciangu lub prostopadłościanu / carrot – carrot dices 10x10x10; 6x6x6; 4x4x6 in the shape of a cube or cuboid	plasty proste / faliste o grubości 3-5mm; 5- 7mm, kalibrowane wg wymagań odbiorcy, niekalibrowane - lecz o średnicy nie większej niż 45 mm / straight / crinkle slices with thickness of 3- 5mm; 5-7 mm, calibrated according to the recipient's requirements, uncalibrated - but with a diameter of not more than 45 mm	słupki o podstawie 4x4 mm i długości do 40 mm / sticks with the base of 4x4 mm and of length to 40 mm	całe, małe marchewki i kawałki młodej cienkiej marchwi / whole small carrots and pieces of young thin carrot
Zapach / Aroma	Typowy, bez zapachów obcych / Typical, without any foreign smells			
Smak / Taste	Typowy, bez obcych posmaków / Typical, without any foreign tastes			
Barwa / Colour	Żółto-pomarańczowa do pomarańczowo-czerwonej (w zależności od odmiany), barwa rdzenia zbliżona do barwy kory / Yellow-orange to orange-red (depending on the variety), the colour of the core similar to the colour of the rind			
Konsystencja / Consistency	Twarda w stanie zamrożonym / Hard and frozen			

MARCHEW KOSTKA / CARROT DICES

Parametry jakościowe / Quality parameters		Tolerancje / Tolerances	
Zawartość kostek (%m/m) nie więcej niż: The content of dices (%m/m) not more than:		Grupa A / Group A	Grupa B / Group B
1.	zlepieńce trwałe / permanent conglomerates	10	
2.	kostki regularne / regular dices *	min. 20	nie określa się
3.	fragmenty kostek / fragments of dices *	20	nie określa się
4.	kostki uszkodzone przez choroby i szkodniki / dices damaged by diseases and pests	16 szt./ pcs/kg	
5.	kostki z pozostałością naskórka / dices with the residue of the top layer of the skin	2	5
6.	kostki z ciemnymi plamami, smugami / dices with dark spots, smudges	2	3
7.	kostki z odcieniem zielonym (zieloną obwódką) / dices with a tinge of green (a green rim)	3	4
8.	nieregularne fragmenty o objętości >100% objętości nominalnej kostki / irregular fragments with the volume >100% of the nominal volume of the dice *	2	4
9.	zanieczyszczenie mineralne / mineral impurities	0,03	

HORTINO ZPOW Leżajsk Sp. z o.o.	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA QUALITY SPECIFICATION	Nr specyfikacji Specification No. SJ/NT/WA/04
	MARCHEW ZAMROŻONA - KOSTKA, SŁUPKI, PLASTRY, MINI / FROZEN CARROT - DICES, STICKS, SLICES, BABY CARROT	Wydanie nr 2 Issue No 2
	Obowiązuje od / Valid from: 21.08.2020	Egz. Nr / Copy No.

10.	aktywność enzymatyczna / enzymatic activity	test na obecność peroksydazy ujemny / test for the presence of peroxidase is negative
-----	---	---

* - dotyczy kostek 6x6x6 oraz 10x10x10 / relating to the dices 6x6x6 and 10x10x10

Definicje / Definitions:

- **zlepieńce trwałe / permanent conglomerates** - bryłki powstałe przez przymarznięcie do siebie minimum 5 sztuk (dla kostek 6x6x6 oraz 10x10x10), 10 sztuk (dla kostek 4x4x6) pokrojonych form marchwi, nie rozpadające się pod naciskiem palca / lumps formed as a result of at least 5 pieces (for dices 6x6x6 and 10x10x10), 10 pieces (for dices 4x4x6) of cut forms of carrot freezing to each other, not splitting under the pressure of a finger
- **kostki regularne / regular dices** - o równych wymiarach wynikających z modułu krajalnicy, krawędziach równoległych, których boki nie odbiegają 1 mm od nominalnych wymiarów / with equal dimensions resulting from the module of the slicer machine, parallel edges, the sides of which do not differ from the nominal dimensions
- **fragmenty kostek / fragments of dices** - części kostek o objętości poniżej 50% objętości nominalnej kostki / parts of the dices with the volume below 50% of the nominal volume of the dice

MARCHEW PLASTRY / CARROT SLICES

Parametry jakościowe / Quality parameters		Tolerancje / Tolerances
Zawartość plastrów (%m/m) nie więcej niż: The content of slices (%m/m) not more than:		Grupa A / Group A
1.	zlepieńce trwałe / permanent conglomerates	15
2.	o grubości innej niż deklarowana / of thickness different than declared	15
3.	o niewłaściwej średnicy	20
4.	skośne / diagonal	10
5.	uszkodzone mechanicznie / mechanically damaged	15
6.	uszkodzone przez choroby i szkodniki / damaged by diseases and pests	4 szt./ pcs/kg
7.	z pozostałością naskórka / dices with the residue of the top layer of the skin	3
8.	z odcieniem zielonym (zieloną obwódką) / with a tinge of green (a green rim)	7
9.	z ciemnymi plamami, smugami / with dark spots, smudges	3
10.	fragmenty plastrów / fragments of slices	5
11.	zanieczyszczenia mineralne / mineral impurities	0,03
12.	aktywność enzymatyczna / enzymatic activity	test na obecność peroksydazy ujemny / test for the presence of peroxidase is negative

Definicje / Definitions:

- **zlepieńce trwałe / permanent conglomerates** - złożone z 3-5 plastrów / consisting of 3 to 5 slices
- **plastry uszkodzone mechanicznie / mechanically damaged slices** - z ubytkiem większym niż 25% powierzchni plastra / with shortage greater than 25% of the slice surface
- **fragmenty plastrów / fragments of slices** – części plastrów mniejsze niż 50% jego wielkości / parts of the slices smaller than 50% of its size
- **o niewłaściwej średnicy / of the wrong diameter** – poza dolną i górną granicą przedziału / outside the lower and upper limits of the range
- **plastry skośne** – długość skosu > 45 mm / bevel length > 45 mm

MARCHEW SŁUPKI / CARROT STICKS

HORTINO ZPOW Leżajsk Sp. z o.o.	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA QUALITY SPECIFICATION	Nr specyfikacji Specification No. SJ/NT/WA/04
	MARCHEW ZAMROŻONA - KOSTKA, SŁUPKI, PLASTRY, MINI / FROZEN CARROT - DICES, STICKS, SLICES, BABY CARROT	Wydanie nr 2 Issue No 2
	Obowiązuje od / Valid from: 21.08.2020	Egz. Nr / Copy No.

Parametry jakościowe / Quality parameters		Tolerancje / Tolerances
Zawartość słupków (%m/m) nie więcej niż: The content of sticks (%m/m) not more than:		Grupa A / Group A
1. zlepieńce trwałe / permanent conglomerates		10
2. z odcieniem zielonym (zieloną obwódką) /with a tinge of green (a green rim)		4
3. z ciemnymi plamami, smugami / with dark spots, smudges		3
4. porażone przez choroby i szkodniki / affected by diseases and pests		6 szt./ pcs/kg
5. z pozostałością naskórka / dices with the residue of the top layer of the skin		16 szt./ pcs/kg
6. pokruszone (o długości poniżej 10mm) / crushed (of length below 10mm)		10
7. nieregularne fragmenty powyżej objętości nominalnej / irregular fragments above the nominal volume		5
8. zanieczyszczenia mineralne / mineral impurities		0,03
9. aktywność enzymatyczna / enzymatic activity		test na obecność peroksydazy ujemny / test for the presence of peroxidase is negative

Definicje / Definitions:

- zlepieńce trwałe / permanent conglomerates - złożone z 5-7 słupków / consisting of 3 to 5 sticks

MARCHEW MINI / BABY CARROT

Parametry jakościowe / Quality parameters		Tolerancje / Tolerances
Zawartość korzeni (%m/m) nie więcej niż: The content of roots (%m/m) not more than:		Grupa A / Group A
1. uszkodzonych mechanicznie / mechanically damaged		8
2. ze szczelinami i pękniętych wzduż (korzenie marchwi, na których występują podłużne szczeliny na ponad połowie ich długości i szerokości powyżej 2 mm / carrot roots with longitudinal slots over half their length and width over 2mm)		6
3. z ciemnymi plamami / with dark spots		2
4. z nieobciętą główką / with a head not cut off		10
5. z pozostałością naskórka / dices with the residue of the top layer of the skin		10
6. o barwie żółtej / of yellow colour		4
7. porażone przez choroby i szkodniki / affected by diseases and pests		6 szt./ pcs/kg
8. o innej średnicy niż deklarowana / of different diameter than declared		10
9. o innej długości / of different lenght		10
10. zanieczyszczenia mineralne / mineral impurities		0,03
11. aktywność enzymatyczna / enzymatic activity		test na obecność peroksydazy ujemny / test for the presence of peroxidase is negative

HORTINO ZPOW Leżajsk Sp. z o.o.	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA QUALITY SPECIFICATION	Nr specyfikacji Specification No. SJ/NT/WA/04
	MARCHEW ZAMROŻONA - KOSTKA, SŁUPKI, PLASTRY, MINI / FROZEN CARROT - DICES, STICKS, SLICES, BABY CARROT	Wydanie nr 2 Issue No 2
	Obowiązuje od / Valid from: 21.08.2020	Egz. Nr / Copy No.

2.2. WYMAGANIA FIZYKOCHEMICZNE / PHYSICOCHEMICAL REQUIREMENTS

2.2.1. Cechy fizyczne / Physical characteristics

Wielkość kostek marchwi / The size of carrot dices: 10x10x10; 6x6x6; 4x4x6

Wielkość plastrów / The size of slices: plastry proste / faliste o grubości 3-5mm; 5-7 mm o cięciu prostopadłym do osi marchwi, kalibrowane wg wymagań odbiorcy, niekalibrowane minimalna średnica 15 mm / straight / crinkle slices with thickness of 3-5mm; 5-7 mm cut perpendicularly to the carrot axis, calibrated according to the recipient's requirements, uncalibrated minimum diameter 15 mm

Wielkość słupków / The size of sticks: słupki o podstawie 4x4mm i długości do 40mm. Wymiary słupków wynikają z ustawienia noży w krajalnicy, pracy krajalnicy i nieregularnego kształtu marchwi / sticks with the base of 4x4mm and length to 40mm. The dimensions of the sticks result from the position of knives, functioning of the slicer machine and irregular shape of a carrot

Wielkość marchwi mini / The size of baby carrot: średnica 6-14 mm, długości 25-50 mm / diameter 6-14 mm, length 25-50 mm

2.2.2. Cechy chemiczne / Chemical characteristics

a) Pestycydy / Pesticides

Pozostałość pestycydów – zgodnie z Rozporządzeniem WE wraz ze zmianami w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni

Pesticide residue – according to the EC Regulation as amended regarding maximum residue levels of pesticides in food and feed from plant and animal origin and on their surface

b) Metale szkodliwe dla zdrowia / Metals harmful to health

Najwyższy dopuszczalny poziom: ołów- 0,1 mg/kg, kadm- 0,1 mg/kg, rtęć- 0,01 mg/kg

Highest permissible level: lead - 0.1 mg/kg, cadmium - 0.1 mg/kg, mercury - 0.01 mg/kg

c) Azotany / Nitrates

Nie więcej niż 500 mg/kg

Not more than 500 mg/kg

2.3. WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE / MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS

Cechy mikrobiologiczne/ Microbiological characteristics	n	c	Limity/ Limits	
			m	M
• Listeria monocytogenes	5	0	Nieobecne w 25 g* Absent in 25 g	
			100 jtk / cfu /g**	100 jtk / cfu /g**
• Escherichia coli	5	2	100 jtk / cfu /g	1000 jtk / cfu /g
• Salmonella	5	0	Nieobecne w 25 g Absent in 25 g	

n – liczba próbek badanych w partii / number of samples tested in the batch

c – liczba próbek z partii dających wynik między m i M / number of samples from the batch giving a result between m and M

m – wartość równa lub poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadowalające / value equal to or below which all results are considered satisfactory

M – akceptowana wartość progowa powyżej której wyniki uznawane są za dyskwalifikujące / accepted threshold value above which results are considered disqualifying

* produkt u producenta w magazynie / product in producer's stock

** produkt wprowadzony do obrotu, w ciągu okresu przydatności do spożycia / product placed on the market during the shelf-life period

3. WARUNKI PRZECHOWYWANIA I OKRES TRWAŁOŚCI / STORAGE CONDITIONS AND SHELF LIFE

Przechowywanie: w temperaturze/ Storage: at temperature - 6°C – 1 tydzień/ 1 week

- 12°C – 1 miesiąc/ 1 month

- 18°C i niższej/ and lower – 24 miesiące/ 24 months

Produkt głęboko mrożony. Po rozmrożeniu nie zamrażać ponownie.

Deep frozen product. After thawing, do not refreeze.

HORTINO ZPOW Leżajsk Sp. z o.o.	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA QUALITY SPECIFICATION	Nr specyfikacji Specification No. SJ/NT/WA/04
	MARCHEW ZAMROŻONA - KOSTKA, SŁUPKI, PLASTRY, MINI / FROZEN CARROT - DICES, STICKS, SLICES, BABY CARROT	Wydanie nr 2 Issue No 2
	Obowiązuje od / Valid from: 21.08.2020	Egz. Nr / Copy No.

4. WARUNKI TRANSPORTU I DYSTRYBUCJI / CONDITIONS OF TRANSPORT AND DISTRIBUTION

Specjalistyczne środki transportu – chłodnie, wyposażone w urządzenia zapewniające utrzymanie temperatury -18°C i niższej. Należy zachować zasadę „łańcucha chłodniczego” od producenta do konsumenta.

Temperatura w czasie transportu nie wyższa niż -18°C.

Specialized transport – refrigerated truck, equipped with devices that maintain the temperature -18°C and lower. The "cold chain" principle should be kept from the producer to the consumer.

Temperature during transport not higher than 18°C.

5. DEKLARACJA GMO / GMO DECLARATION

Produkt nie jest genetycznie modyfikowany.

The product is not genetically modified.

6. NAPROMIENIOWANIE / RADIATION

Produkt nie był poddany procesowi radiacji.

The product has not been subjected to radiation.

7. DETEKCJA METALU / METAL DETECTION

Nieobecne zanieczyszczenia: żelazne powyżej Φ 2 mm, nieżelazne powyżej Φ 2,5 mm i ze stali nierdzewnej powyżej Φ 3,4 mm.

Absence of contamination: iron above Φ 2 mm, non-iron above Φ 2.5 mm and stainless steel above Φ 3.4 mm.

8. CIAŁA OBCE / FOREIGN BODIES

Ciało obce niedopuszczalne.

Foreign bodies are not permitted.

9. OPAKOWANIE / PACKAGING

9.1. Opakowanie bezpośrednie – torby z folii PE lub OPP/PE, worki foliowe PE – wkład do pudeł, worki papierowe powlekane polietylenem. Opakowania bezpośrednie wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Direct packaging – PE or OPP/PE foil bags, PE foil bags – box insert, polyethylene coated paper bags. Immediate packagings made of materials intended for contact with food.

9.2. Opakowania zbiorcze – pudła z tektury lub inne wg wymagań odbiorcy
Bulk packaging – boxes made of cardboard or other according to the customer requirements

10. OZNAKOWANIE / LABELING

Oznakowanie zawiera informacje: nazwa wyrobu, nazwa i adres producenta, waga netto, numer partii produkcyjnej, data minimalnej trwałości, warunki przechowywania, alergeny, wartość odżywcza. Dodatkowe informacje po uzgodnieniu z odbiorcą.

The label contains the information: product name, name and address of the manufacturer, net weight, batch number, date of minimum durability, storage conditions, allergens, nutritional value. Additional information after consultation with customer.

HORTINO ZPOW Leżajsk Sp. z o.o.	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA QUALITY SPECIFICATION	Nr specyfikacji Specification No. SJ/NT/WA/04
	MARCHEW ZAMROŻONA - KOSTKA, SŁUPKI, PLASTRY, MINI / FROZEN CARROT - DICES, STICKS, SLICES, BABY CARROT	Wydanie nr 2 Issue No 2
	Obowiązuje od / Valid from: 21.08.2020	Egz. Nr / Copy No.

11. WARTOŚCI ODŻYWCZE / NUTRITIONAL VALUES

Wartość odżywczna / Nutritional value	w 100g produktu/ in 100g of product:
Wartość energetyczna / Energy value	127 kJ / 30 kcal
Tłuszcze / Fat	0,2 g
- w tym kwasy tłuszczone nasycone - of which saturated fatty acids	0,0 g
Węglowodany /Carbohydrates	4,6 g
- w tym cukry - of which sugars	4,5 g
Błonnik / Fibre	3,2 g
Białko / Protein	0,9 g
Sól / Salt	0,17 g

12. WYMAGANIA PRAWNE / LEGAL REQUIREMENTS

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 oraz 1441/2007 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych z późniejszymi zmianami / Commission Regulation (EC) No. 2073/2005 and 1441/2007 on microbiological criteria for foodstuffs as amended.

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 ze zmianami ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych / Commission Regulation (EC) No. 1881/2006 as amended, setting maximum levels for certain contaminants in foodstuff.

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 396/2005 ze zmianami w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni / Commission Regulation (EC) No. 396/2005 as amended regarding maximum residue levels of pesticides in food and feed of plant and animal origin and on their surface.

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności / Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011 on the provision of food information to consumers.

Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 oraz nr 10/2011 z dnia 27 października 2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością z późniejszymi zmianami / Regulation (EC) No 1935/2004 and No 10/2011 of 27 October 2004 on materials and articles intended to come into contact with food as amended.

Zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 oraz nr 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością z późniejszymi zmianami / According to regulation (EC) No 1935/2004 of the European Parliament and of the Council of 27 October 2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

HORTINO ZPOW Leżajsk Sp. z o.o.	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA QUALITY SPECIFICATION	Nr specyfikacji Specification No. SJ/NT/WA/04
	MARCHEW ZAMROŻONA - KOSTKA, SŁUPKI, PLASTRY, MINI / FROZEN CARROT - DICES, STICKS, SLICES, BABY CARROT	Wydanie nr 2 Issue No 2
	Obowiązuje od / Valid from: 21.08.2020	Egz. Nr / Copy No.

13. DEKLARACJA ALERGENÓW / ALLERGEN DECLARATION

Lista alergenów/ List of allergens		
Składniki alergenne Allergenic ingredients	Obecne w produkcie (TAK/NIE) Present in the product (YES / NO)	Obecne w zakładzie (TAK/NIE) Present at the plant (YES / NO)
Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owsie, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne Cereals containing gluten , i.e. wheat, rye, barley, oats, spelted, kamut or their hybrid varieties, as well as derived products	NIE/ NO	TAK/ YES ^{1) 2)}
Skorupiaki i produkty pochodne Crustaceans and derived products	NIE/ NO	NIE/ NO
Jaja i produkty pochodne / Eggs and derived products	NIE/ NO	TAK/ YES ¹⁾
Ryby i produkty pochodne / Fish and derived products	NIE/ NO	NIE/ NO
Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne Peanuts (groundnuts) and derived products	NIE/ NO	NIE/ NO
Soja i produkty pochodne / Soya and derived products	NIE/ NO	TAK/ YES ¹⁾
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktązą) / Milk and derived products (including lactose)	NIE/ NO	TAK/ YES ¹⁾
Orzechy, tj. migdały (<i>Amygdalus communis L.</i>), orzechy laskowe (<i>Corylus avellana</i>), orzechy włoskie (<i>Juglans regia</i>), orzechy nerkowca (<i>Anacardium occidentale</i>), orzeszki pekan (<i>Carya illinoinensis</i> (Wangen.) K. Koch), orzechy brazylijskie (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacje/orzechy pistacjowe (<i>Pistacia vera</i>), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>)	NIE/ NO	NIE/ NO
Nuts , i.e. almonds (<i>Amygdalus communis L.</i>), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashew nuts (<i>Anacardium occidentale</i>), pecans (<i>Carya illinoinensis</i> (Wangen.) K. Koch), brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachios (<i>Pistacia vera</i>), macadamia nuts or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>)		
Seler i produkty pochodne / Celery and derived products	NIE/ NO	TAK/ YES ^{1) 2)}
Gorczyca i produkty pochodne Mustard and derived products	NIE/ NO	TAK/ YES ¹⁾
Nasiona sezamu i produkty pochodne Sesame seeds and derived products	NIE/ NO	NIE/ NO
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO ₂ Sulfur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/liter based on the total SO ₂ content	NIE/ NO	TAK/ YES ¹⁾
Łubin i produkty pochodne / Lupins and derived products	NIE/ NO	NIE/ NO
Mięczaki i produkty pochodne Shellfish and derived products	NIE/ NO	NIE/ NO

1) Dotyczy opakowań detalicznych i cateringowych / Applies to retail and catering packaging

2) Dotyczy opakowań przemysłowych / Applies to industrial packaging