HORTINO ZPOW Leżajsk Sp. z o.o.	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA *QUALITY SPECIFICATION*	Nr specyfikacji ***Specification No.*** **SJ/NT/OW/02**
	WIŚNIE BEZ PESTEK ZAMROŻONE ***FROZEN PITTED SOUR CHERRIES***	Wydanie nr 10 *Issue No 10*
	Obowiązuje od / *Valid from*: 12.09.2026	Egz. Nr / *Copy No.* 07

	Stanowisko / *Position*	**Podpis / *Signature***	**Data / *Date***
Opracował / *Prepared by:*	Zastępca Kierownika Działu Technologii i Zapewnienia Jakości / *Technology and Quality Assurance Deputy Manager* Sabina Czerwonka	S Czerwonka	09.09.2026
Akceptował / *Accepted by:*	Kierownik Działu Technologii i Zapewnienia Jakości / *Technology and Quality Assurance Manager* Magdalena Gondek	M. Gondek	10.09.2026
Zatwierdził / *Approved by:*	Dyrektor ds. Operacyjnych / *Director of Operations* Marcin Sztorc	M. Sztorc	11.09.2026

1. PRZEDMIOT SPECYFIKACJI / *SUBJECT OF SPECIFICATION*

- **Surowce / składniki / *Raw materials / ingredients:***
  Produkt otrzymany z głęboko zamrożonych wiśni różnych odmian, odszypułkowanych, które w stanie świeżym dostarczone są do Zakładu.
  Pochodzenie owoców: Polska
  The product obtained from deep-frozen sour cherries of various varieties, stalked, which are delivered fresh to the Plant.
  Origin of the fruit: Poland

- **Sposób przetwarzania / *Method of processing:***
  Po kontroli odbiorczej dostaw, owoce poddawane są myciu, inspekcji jakościowej, drylowaniu i zamrożeniu metodą IQF. Po zamrożeniu ma miejsce standaryzacja jakościowa, pakowanie wyrobu gotowego, detekcja metali każdego opakowania i przekazanie do składowania w magazynie chłodniczym w temperaturze -21,1 °C i niższej./
  After the acceptance inspection of the deliveries, fruit undergoes washing, qualitative inspection, pitting and freezing using the IQF method. After freezing, qualitative standardisation, packing of a finished product, metal detection of each packaging and transferring them to the cold storage warehouse for storage in the temperature of -21.1 °C and lower are performed.

- **Przeznaczenie konsumenckie / *Consumer Application:***
  Przeznaczony dla ogółu ludności. Spożywać po rozmrożeniu lub obróbce termicznej.
  Intended for the general public. Consume after defrosting or heat treatment.

2. WYMAGANIA JAKOŚCIOWE / *QUALITY REQUIREMENTS*

2.1. WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE / *ORGANOLEPTIC REQUIREMENTS:* TOLERANCJE JAKOŚCIOWE (WIELKOŚC PRÓBY 1000 g)/ *QUALITY TOLERANCES (SAMPLE SIZE 1000 g):*

Wygląd / *Appearance*	Owoce wiśni różnych odmian, zdrowe, czyste, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, bez szypułek, praktycznie bez zlepieńców trwałych, zlepieńce nietrwałe i lekkie oblodzenie nie stanowią wady. Uszkodzone mechanicznie i zdeformowane w wyniku usuwania pestek. *Sour cherries of different varieties, healthy, clean, sufficiently ripe for consumption, without stalks, practically without any permanent conglomerates, not permanent conglomerates and slight frost is not a defect. Mechanical damage and deformation resulting from the pitting process.*
Zapach / *Smell*	Typowy, bez obcych zapachów / *Typical, without any foreign smells*
Smak / *Taste*	Typowy, bez obcych posmaków / *Typical, without any foreign tastes*
Barwa / *Colour*	Czerwona do ciemnoczerwonej / *Red to dark red*
Konsystencja / *Texture*	Twarda w stanie zamrożonym, po rozmrożeniu osłabiona, z wyciekiem soku / *Hard and frozen, after thawing soft, with juice leakage*

HORTINO ZPOW Leżajsk Sp. z o.o.	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA *QUALITY SPECIFICATION*	Nr specyfikacji ***Specification No.*** **SJ/NT/OW/02**
	WIŚNIE BEZ PESTEK ZAMROŻONE ***FROZEN PITTED SOUR CHERRIES***	Wydanie nr 10 *Issue No 10*
	Obowiązuje od / *Valid from*: 12.09.2026	Egz. Nr / *Copy No.* 07

Parametry jakościowe / *Quality parameter*	**Tolerancje / *Tolerances***			
Zawartość owoców (% m/m), nie więcej niż: / *Content of fruit (% m/m), not more than:*	**Grupa A / *Group A***	**Grupa B / *Group B***	**Grupa C / *Group C***	**Grupa D / *Group D***
- niedojrzałych / *unripe*	2	5	25	30
- przejrzałych / *overripe*	3	10	15	20
- uszkodzonych mechanicznie / *mechanically damaged*	3	20	25	35
- zlepieńców trwałych / *permanent conglomerates*	5	10	20	20
- z plamami / *with spots*	5	15	25	35
- w tym z moniliozą / *of which with moniliasis*	1	3	4	6
- zepsutych / *rotten*	1 szt./ *pcs* / 1 kg	2 szt./ *pcs* / 1 kg	3 szt./ *pcs* / 1 kg	6 szt / *pcs* / 1 kg
- zawartość pestek lub wiśni z pestkami / *contents of pits or sour cherries with pits*	1 szt./ *pcs* / 10 kg	1 szt./ *pcs* / 10 kg*	1 szt./ *pcs* / 3 kg	3 szt. / *pcs* / 10 kg
- zanieczyszczenia mineralne (gleba, piasek) / *mineral contamination (soil, sand)*	0,03			
- zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego (EVM) / *extraneous vegetable matter (EVM)*	1 szt./ *pcs* / 1 kg	3 szt./ *pcs* / 1 kg	3 szt./ *pcs* / 1 kg	3 szt./ *pcs* / 1 kg
- ciała obce (FM) / *foreign matter (FM)*	niedopuszczalne / *unacceptable*			

* w przypadku opakowań detalicznych zawartość pestek wynosi 1 szt. /1 kg / * *in the case of retail packaging, the content of pips is 1 pcs / 1 kg*

Definicje / *Definitions*:

- **niedojrzałe / *unripe*** - owoce, które mają barwę jaśniejszą od typowej dla danej odmiany / *fruit which is of a brighter colour than a colour typical of a given variety*
- **przejrzałe / *overripe*** - owoce, których skórka i miąższ mają barwę ciemniejszą dla danej odmiany i z wyraźnie osłabioną konsystencją po rozmrożeniu / *fruit which has peel and flesh of a darker colour for a given variety and with visibly soft consistency after thawing*
- **uszkodzone mechanicznie / *mechanically damaged*** - fragmenty owoców lub owoce z ubytkiem miąższu powyżej ¼ objętości / *parts of fruit or fruit with flesh shortage more than ¼ of the volume*
- **zlepieńce trwałe / *permanent conglomerates*** - dwa lub więcej owoców całych lub ich części, trwale przymarznięte do siebie nie rozpadające się pod naciskiem palca / *two or more whole pieces of fruit or their parts, permanently freezed to each other, not splitting under the pressure of a finger*
- **z plamami / *with spots*** - owoce z plamami o powierzchni większej niż $^1/_8$ *owocu / fruit with the spots of the surface greater than* $^1/_8$ *of the fruit*
- **zepsute / *rotten*** - owoce zafermentowane lub z objawami gnicia i pleśni, porażone przez choroby i szkodniki (gorzką zgniliznę wiśni, muszka plamoskrzydła - Drosophila suzukii) / *fermented fruit or fruit with rotting or mouldy symptoms, affected by diseases and pests (sour cherry bitter rot, Drosophila suzukii spotted fly)*

2.2. WYMAGANIA FIZYKOCHEMICZNE / *PHYSICOCHEMICAL REQUIREMENTS*

2.2.1. Cechy fizyczne / *Physical characteristics*

Owoce pozbawione pestek / *Pitted fruit.*

2.1.1. Cechy chemiczne / *Chemical characteristics*

a) Pestycydy / *Pesticides*
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 z późniejszymi zmianami / *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 as amended*

8. CIAŁA OBCE / *FOREIGN MATTER*

Ciała obce niedopuszczalne. / *Foreign matter are unacceptable.*

9. OPAKOWANIE / *PACKAGING*

9.1. Opakowanie bezpośrednie – torebki z folii PE: masa netto: 400 g, 2,5 kg; worki foliowe PE – wkład do pudeł, worki papierowe powlekane polietylenem: masa netto 20 kg lub inne wg wymagań odbiorcy. Opakowania bezpośrednie wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
Direct packaging – PE foil bags: net weight: 400 g, 2,5 kg; PE foil bags – box insert, polyethylene coated paper bags: net weight 20 kg or other according to customer requirements. Immediate packagings made of materials intended for contact with food.

9.2. Opakowania zbiorcze – pudła z tektury: masa netto 4,8 kg (12 x 400 g), 10 kg (4 x 2,5 kg), pudła z tektury wyposażone w worek foliowy: masa netto 1 x 10 kg lub inne wg wymagań odbiorcy.
Bulk packaging – boxes made of cardboard: net weight 4.8 kg (12 x 400 g), 10 kg (4 x 2,5 kg), cardboard boxes with a foil bags: net weight 1 x 10 kg or other according to the customer requirements.

10. OZNAKOWANIE / *LABELING*

Oznakowanie zawiera informacje: nazwa wyrobu, nazwa i adres producenta, masa 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 the recipient.*

11. WARTOŚCI ODŻYWCZE / *NUTRITIONAL VALUES*

Wartość odżywcza / *Nutritional value*	**w 100 g produktu / *in 100 g of product:***
Wartość energetyczna / *Energy value*	206 kJ / 49 kcal
Tłuszcz / *Fat* - w tym kwasy tłuszczowe nasycone / *- of which saturated fatty acids*	0,4 g 0,0 g
Węglowodany / *Carbohydrates* - w tym cukry / *- of which sugars*	9,9 g 8,9 g
Błonnik / *Fibre*	1,0 g
Białko / *Protein*	0,9 g
Sól / *Salt*	0,0 g

12. WYMAGANIA PRAWNE / *LEGAL REQUIREMENTS*

Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 z późniejszymi zmianami / *Commission regulation (EU) 2023/915 on maximum levels of certain contaminants in food and repealing Regulation (EC) No. 1881/2006 as amended.*
Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 oraz nr 1441/2007 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych z późniejszymi zmianami / *Commission Regulation (EC) No. 2073/2005 and No. 1441/2007 on microbiological criteria for foodstuffs as amended.*
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 z późniejszymi zmianami / *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 as amended.*
Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności z późniejszymi zmianami / *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 as amended.*
Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG z późniejszymi zmianami / *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 and repealing Directives 80/590 / EEC and 89/109 / EEC, as amended.*
Rozporządzenie Komisji (WE) nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością z późniejszymi zmianami / *Commission Regulation (EC) No 10/2011 of 14 January 2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food as amended.*

b) Metale szkodliwe dla zdrowia / *Metals harmful to health*
Najwyższy dopuszczalny poziom: ołów – 0,1 mg/kg, kadm – 0,02 mg/kg, rtęć – 0,01 mg/kg
Highest permissible level: lead – 0.1 mg/kg, cadmium – 0.02 mg/kg, mercury – 0.01 mg/kg

2.2. 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*	
• Ogólna liczba bakterii / *Total plate count* [1)]	5	3	1 000 jtk /*cfu* / g	50 000 jtk /*cfu* / g
• Pleśnie i drożdże / *Moulds and Yeasts* [1)]	5	2	1 000 jtk /*cfu* / g	10 000 jtk /*cfu* / g
• Bakterie kwaszące typu mlekowego/ *Lactic acid- producing bacteria* [1)]	5	2	10 jtk /*cfu* / g	100 jtk /*cfu* / g

n – liczba próbek badanych w partii / *n – number of samples tested in the batch*
c – liczba próbek z partii dających wynik między m i M / *c – number of samples from the lots giving a result between m and M*
m – wartość równa lub poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadowalające / *m – value equal to or below which all results are considered satisfactory*
M – akceptowana wartość progowa powyżej której wyniki uznawane są za dyskwalifikujące / *M – 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*
[1)] – dodatkowo dotyczy owoców przeznaczonych do produkcji nadzień / [1)] – *additionally for fruit intended for the production of fillings*

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.*

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 means of transport – cold stores, 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: ferrous above Φ 2 mm, non-ferrous above Φ 2.5 mm and stainless steel above Φ 3.4 mm.*

HORTINO ZPOW Leżajsk Sp. z o.o.	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA *QUALITY SPECIFICATION*	Nr specyfikacji ***Specification No.*** **SJ/NT/OW/02**
	WIŚNIE BEZ PESTEK ZAMROŻONE ***FROZEN PITTED SOUR CHERRIES***	Wydanie nr 10 *Issue No 10*
	Obowiązuje od / *Valid from*: 12.09.2026	Egz. Nr / *Copy No.* 07

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, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne / ***Cereals containing gluten****, i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof*	NIE / *NO*	TAK / *YES* [1) 2)]
Skorupiaki i produkty pochodne / ***Crustaceans*** *and products thereof*	NIE / *NO*	NIE / *NO*
Jaja i produkty pochodne / ***Eggs*** *and products thereof*	NIE / *NO*	TAK / *YES* [1)]
Ryby i produkty pochodne / ***Fish*** *and products thereof*	NIE / *NO*	NIE / *NO*
Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne / ***Peanuts*** *and products thereof*	NIE / *NO*	NIE / *NO*
Soja i produkty pochodne / ***Soybeans*** *and products thereof*	NIE / *NO*	TAK / *YES* [1)]
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą) / ***Milk*** *and products thereof (including lactose)*	NIE / *NO*	TAK / *YES* [1)]
Orzechy, tj migdały (Amygdalus communis L.), orzechy laskowe (Corylus avellana), orzechy włoskie (Juglans regia), orzechy nerkowca (Anacardium occidentale), orzechy pekan (Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch) orzechy brazylijskie (Bertholletia excelsa), pistacje/orzechy pistacjowe (Pistacja vera), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (Macadamia ternifolia) i produkty pochodne /***Nuts****, i.e. almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashew (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof*	NIE / *NO*	NIE / *NO*
Seler i produkty pochodne / ***Celery*** *and products thereof*	NIE / *NO*	TAK / *YES* [1) 2)]
Gorczyca i produkty pochodne / ***Mustard*** *and products thereof*		TAK / *YES* [1)]
Nasiona sezamu i produkty pochodne / ***Sesame seeds*** *and products thereof*	NIE / *NO*	NIE / *NO*
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na SO_2 / ***Sulphur dioxide and sulphites*** *at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO_2*	NIE / *NO*	TAK / *YES* [1)]
Łubin i produkty pochodne / ***Lupins*** *and products thereof*	NIE / *NO*	NIE / *NO*
Mięczaki i produkty pochodne / ***Molluscs*** *and products thereof*	NIE / *NO*	NIE / *NO*

1) Dotyczy opakowań detalicznych i cateringowych / *Applies to retail and catering packaging*
2) Dotyczy opakowań przemysłowych / *Applies to industrial packaging*

HORTINO ZPOW Leżajsk Sp. z o.o.	KARTA WPROWADZANYCH ZMIAN W DOKUMENTACJI TECHNOLOGICZNEJ / *CHARTER OF CHANGES IN TECHNOLOGICAL DOCUMENTATION*	Strona / *Page* 1 z 2
	WIŚNIE BEZ PESTEK ZAMROŻONE *FROZEN PITTED SOUR CHERRIES*	Kod dokumentu /*Document Code* SJ/NT/OW/02 Egz. Nr / *Copy No.* 01

Data obowiązywania zmiany / *Date effective date of change*	Numer wydania / *Number edition*	Przyczyna zmiany / *Reason of change*	Opis zmiany / *Description of change*	Numer strony / *Page number*	Osoba wprowadzająca zmianę / *Person making the change*
15.07.2021	3	Trudności w analizie parametrów jakościowych / *Difficulties in analysing quality parameters*	Zmiana tolerancji parametrów jakościowych: owoce zepsute oraz zanieczyszczenia organiczne w gr. A / *Change in tolerances for quality parameters: spoilt fruit and organic impurities in Group A*	2	E. Majkut
02.08.2021	4	Brak tolerancji dwóch parametrów jakościowych w gr. C, zmniejszenie tolerancji parametrów jakościowych w gr. B oraz w gr. C / *No tolerance of two quality parameters in gr. C, reduction of tolerance of quality parameters in gr. B and in gr. C*	Dodanie tolerancji parametrów jakościowych w gr. C - owoce przejrzałe, uszkodzone mechanicznie, oraz zmniejszenie parametrów: w tym z moniliozą, zepsutych oraz zawrtość pestek lub wiśni z pestkami, zmniejszenie tolerancji w gr. B - owoce z plamami oraz owoce uszkodzone mechanicznie / *Addition of tolerance for quality parameters in group C - overripe fruit, mechanically damaged fruit and reduction of parameters: including those with moniliosis, rotten fruit and content of pips or sour cherries with pips, reduction of tolerance in group B - fruit with spots and mechanically damaged fruit*	2	E. Majkut
02.07.2022	5	Aktualizacja wymagań mikrobiologicznych, chemicznych oraz prawnych / *Updating microbiological, chemical and legal requirements /*	Dodanie wymagań mikrobiologicznych pod nadzienia, zmiana zawartości kadmu. Poszerzenie wymagań prawnych o Rozporządzenie 1169/2011 oraz 1935/2004. / *Adding microbiological requirements under the filling, changing the cadmium content. Extension of legal requirements by Regulation 1169/2011 and 1935/2004.*	2,3,4	J. Dąbek
31.08.2022	6	Aktualizacja wymagań jakościowych w gr. B na prośbę klienta / *Updating the quality requirements in the group*	Zmiana tolerancji parametru: zawartość pestek lub wiśni z pestką w gr. B / *Change in the tolerance of the parameter: content of pits or sour cherries with pits in gr.B*	2	M. Berestka
18.01.2023	7	Aktualizacja wymagań jakościowych w gr. C na prośbę klienta / *Updating the quality requirements in the group*	Zmiana tolerancji parametru: zawartość pestek lub wiśni z pestką w gr. C / *Change in the tolerance of the parameter: content of pits or sour cherries with pits in gr.C*	2	M. Berestka
31.07.2023	8	Aktualizacja wymagań jakościowych / *Update of quality requirements*	Dodanie grupy D w specyfikacji / *Addition of group D in the specification*	2	M. Berestka

HORTINO ZPOW Leżajsk Sp. z o.o.	**KARTA WPROWADZANYCH ZMIAN W DOKUMENTACJI TECHNOLOGICZNEJ / *CHARTER OF CHANGES IN TECHNOLOGICAL DOCUMENTATION***	Strona / *Page* 2 z 2
	WIŚNIE BEZ PESTEK ZAMROŻONE *FROZEN PITTED SOUR CHERRIES*	Kod dokumentu /*Document Code* SJ/NT/OW/02 Egz. Nr / *Copy No.* ...07

30.04.2025	9	Aktualizacja wymagań prawnych / *Updating of legal requirements;*	Zmiana Rozporządzenia Komisji (WE) nr 1881/2006 na Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915 / *Amendment of Commission Regulation (EC) No 1881/2006 to Commission Regulation (EU) 2023/915* Dodanie rozporządzenia Rozporządzenie Komisji (WE) nr 10/2011 / *Addition of Regulation Commission Regulation (EC) No 10/2011*	4	S. Czerwonka
12.09.2026	10	Aktualizacja opakowań bezpośrednich i zbiorczych / *Update of primary and secondary packaging*	Dodanie gramatury opakowań do pkt. 9 w specyfikacji / *Adding packaging weight to point 9 of the specification*	4	S. Czerwonka