

**TAR-GROCH-FIL**

T. Krakowski, M. Kijowski, E. Drożdż, J. Drożdż Sp.J.  
Filipowice 161, 32-840 Zakliczyn, NIP 869-10-01-531  
mail: [biuro@targroch.pl](mailto:biuro@targroch.pl) / [jakosc@targroch.pl](mailto:jakosc@targroch.pl)  
tel. (14) 66-36-104, strona internetowa: [www.targroch.pl](http://www.targroch.pl)

Data wystawienia

Date of edition

07.02.2024 r.

# ŚWIADECTWO JAKOŚCI QUALITY CERTIFICATE

## I. Identyfikacja partii / Batch identification

Nazwa środka spożywczego <i>Name of the goods</i>	MSM Metylosulfonylometan (siarka organiczna) – suplement diety <i>MSM Methyl Sulfonyl Methane – diet supplement</i>
Numer partii <i>LOT No.</i>	2023111503
Najlepiej spożyć przed <i>Expiry date</i>	14.11.2027 r.
Data produkcji <i>Production date</i>	15.11.2023 r.
Kraj pochodzenia <i>Country of origin</i>	Chiny <i>China</i>
Składniki <i>Ingredients</i>	Metylosulfonylometan <i>Methyl Sulfonyl Methane</i>
Wzór chemiczny <i>Chemical formula</i>	$(\text{CH}_3)_2\text{SO}_2$

## II. Specyfikacja surowca / Specification of the raw material

1. Właściwości organoleptyczne / Organoleptic characteristic	
Wygląd zewnętrzny <i>Appearance</i>	Biały krystaliczny proszek lub płatki. <i>White crystalline powder or flakes.</i>
Opis produktu <i>Product description</i>	MSM jest produktem syntetycznym, uzyskanym w wyniku reakcji chemicznych oraz jest jednym z organicznych związków siarki. <i>MSM is a synthetic product, obtained as a result of chemical reactions and is one of the organic sulphur compounds.</i>
Barwa <i>Colour</i>	Biała <i>White</i>
Smak <i>Taste</i>	Właściwy, bez obcych posmaków. <i>Proper, without foreign aftertastes.</i>
Zapach <i>Smell</i>	Właściwy, bez obcych zapachów. <i>Proper, without foreign smells.</i>
Konsystencja <i>Consistency</i>	Proszek <i>Powder</i>
Warunki przechowywania <i>Storage conditions</i>	Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu. <i>Store in a dry, cool place.</i>
Zastosowanie <i>Application</i>	Stosowany głównie jako dodatek do żywności, suplementów diety, składników farmaceutycznych, itp. <i>Used mainly as an additive to food, diet supplements, pharmaceutical ingredients, etc.</i>

**TAR-GROCH-FIL**

T. Krakowski, M. Kijowski, E. Drożdż, J. Drożdż Sp.J.  
Filipowice 161, 32-840 Zakliczyn, NIP 869-10-01-531  
mail: [biuro@targroch.pl](mailto:biuro@targroch.pl) / [jakosc@targroch.pl](mailto:jakosc@targroch.pl)  
tel. (14) 66-36-104, strona internetowa: [www.targroch.pl](http://www.targroch.pl)

Data wystawienia

Date of edition

07.02.2024 r.

**2. Charakterystyka fizykochemiczna / Physio-chemical characteristic**

	<b>Parametry gwarantowane Guaranteed parameters</b>	<b>Wyniki badań Test results</b>
Temperatura topnienia / <i>Melting temperature</i>	108,5 – 110,5°C	108,6°C
Główny składnik / <i>Main component</i>	98 – 102%	99,98%
DMSO	Max 0,1%	Odpowiada / <i>Corresponds</i>
Gęstość nasypowa / <i>Bulk density</i>	Min 0,65 g/cm <sup>3</sup>	0,69 g/cm <sup>3</sup>
Zawartość wody / <i>Water content</i>	Max 0,1%	0,09%
Pozostałość po prażeniu / <i>Residue after roasting</i>	Max 0,1%	0,01%
Rtęć / <i>Mercury</i>	Max 0,1 mg/kg	< 0,1 mg/kg
Ołów / <i>Lead</i>	Max 0,1 mg/kg	< 0,1 mg/kg
Kadm / <i>Cadmium</i>	Max 0,1 mg/kg	< 0,1 mg/kg
Arsen / <i>Arsenic</i>	Max 0,1 mg/kg	< 0,1 mg/kg
Metale ciężkie / <i>Heavy metals</i>	Max 3 mg/kg	< 3 mg/kg
Granulacja / <i>Granulation</i>	60 – 80 mesh	
Norma / <i>Norm</i>	USP38	

**3. Charakterystyka mikrobiologiczna / Microbiological characteristic**

	<b>Parametry gwarantowane Guaranteed parameters</b>	<b>Wyniki badań Test results</b>
Bakterie z grupy coli / <i>Coliforms</i>	Nieobecne / <i>Absent</i>	Nieobecne / <i>Absent</i>
Escherichia coli	Nieobecne / <i>Absent</i>	Nieobecne / <i>Absent</i>
Drożdże i pleśnie / <i>Yeast and moulds</i>	Max 10 jtk/g ( <i>cfu/g</i> )	< 10 jtk/g ( <i>cfu/g</i> )
Salmonella	Nieobecne / <i>Absent</i>	Nieobecne / <i>Absent</i>
Całkowita zawartość bakterii tlenowych <i>Total aerobic bacteria count</i>	Max 10 jtk/g ( <i>cfu/g</i> )	< 10 jtk/g ( <i>cfu/g</i> )

**Zalecana dzienna porcja:** 1 g – 1/3 łyżeczki. Nie należy przekraczać zalecanej dziennej porcji w ciągu dnia.

**Recommended daily portion:** 1 g – 1/3 teaspoon. The recommended daily portion should not be exceeded.

**Sposób użycia:** Zaleca się stosować raz dziennie jako dodatek do wody, napoju lub soku. Suplementy diety nie mogą być stosowane jako substytut zróżnicowanej diety. Tylko zdrowy tryb życia i zrównoważony sposób odżywiania zapewniają prawidłowe funkcjonowanie organizmu.

**Way of use:** It is recommended to use once a day as an addition to water, beverage or juice. Diet supplements cannot be used as a substitute of a varied diet. Only healthy lifestyle and a balanced way of nutrition assure proper functioning of one's organism.

**Przeciwwskazania:** Produkt nie może być stosowany przez osoby uczulone na którykolwiek z jego składników. Nie zaleca się stosować w czasie ciąży i karmienia piersią.

**Contraindications:** The product cannot be used by ones allergic to any of its ingredients. It is not recommended to use by pregnant women and nursing mothers.


**TAR-GROCH-FIL**

T. Krakowski, M. Kijowski, E. Drożdż, J. Drożdż Sp.J.  
 Filipowice 161, 32-840 Zakliczyn, NIP 869-10-01-531  
 mail: [biuro@targroch.pl](mailto:biuro@targroch.pl) / [jakosc@targroch.pl](mailto:jakosc@targroch.pl)  
 tel. (14) 66-36-104, strona internetowa: [www.targroch.pl](http://www.targroch.pl)

Data wystawienia  
 Date of edition

07.02.2024 r.

**4. Lista alergenów wg klasyfikacji UE / The list of allergens according to the EU classification**

Lp.	Alergeny Allergens	Obecne w produkcie Present in the product		Obecne na tej samej linii Present on the same line		Obecne w zakładzie Present in plant	
		Tak Yes	Nie No	Tak Yes	Nie No	Tak Yes	Nie No
1.	Zboża zawierające gluten tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe a także produkty pochodne <i>Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof</i>		X		X	X	
2.	Skorupiaki i produkty pochodne / <i>Crustaceans and products thereof</i>		X		X		X
3.	Jaja i produkty pochodne / <i>Eggs and products thereof</i>		X		X		X
4.	Ryby i produkty pochodne / <i>Fish and products thereof</i>		X		X		X
5.	Orzeszki ziemne i produkty pochodne / <i>Peanuts and products thereof</i>		X		X	X	
6.	Soja i produkty pochodne / <i>Soybeans and products thereof</i>		X		X	X	
7.	Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą) <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>		X		X		X
8.	Orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki pecan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzechy pistacjowe, orzechy macadamia lub orzechy Queensland, a także produkty pochodne <i>Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products thereof</i>		X		X	X	
9.	Seler i produkty pochodne / <i>Celery and products thereof</i>		X		X	X	
10.	Gorczyca i produkty pochodne / <i>Mustard and products thereof</i>		X		X	X	
11.	Nasiona sezamu i produkty pochodne / <i>Sesame seeds and products thereof</i>		X		X	X	
12.	Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO <sub>2</sub> <i>Sulphite and Sulphur dioxide (SO<sub>2</sub>) Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO<sub>2</sub></i>		X		X		X
13.	Łubin i produkty pochodne / <i>Lupin and products thereof</i>		X		X		X
14.	Mięczaki i produkty pochodne / <i>Molluscs and products thereof</i>		X		X		X

**Dodatkowe wymagania bezpieczeństwa żywności / Additional food safety requirements**

Opakowanie <i>Packaging</i>	Opakowanie czyste, obojętne zapachowo, całe, jednorazowe. Charakteryzuje się dostateczną wytrzymałością dla zapewnienia właściwej jakości produktu. <i>Packaging is clean, of neutral smell, whole, disposable. It has got sufficient durability to ensure product quality.</i>
Oznakowanie <i>Marking</i>	Etykieta samoprzylepna umieszczona na każdym opakowaniu jednostkowym zawiera: pełną nazwę środka spożywczego, nazwę i adres producenta lub wprowadzającego do obrotu, kraj pochodzenia, termin przydatności do spożycia, masę netto i numer partii produkcyjnej. <i>Self-adhesive label placed on each package contains: full name, name and address of producer or marketer, country of origin, expiry date, net weight and batch number.</i>
Warunki przechowywania i okres trwałości <i>Storage conditions and validity period</i>	Produkt przechowywany jest w pomieszczeniach suchych, czystych, wentylowanych i wolnych od szkodników. Temperatura przechowywania nie przekracza 20°C, a wilgotność 75%. Produkt chroniony od światła. Termin przydatności jest zgodny z deklaracją zawartą na etykiecie. <i>The product is stored in dry, clean, ventilated and free from pests rooms. Storage temperature does not exceed 20°C, and humidity level of 75%. The product is protected from light. Validity period is compatible with the declaration enclosed on the label.</i>
Napromieniowanie żywności <i>Food irradiation</i>	Nie został poddany jonizowaniu i napromieniowaniu. <i>It has not been ionised or irradiated.</i>

**TAR-GROCH-FIL**

T. Krakowski, M. Kijowski, E. Drożdż, J. Drożdż Sp.J.  
Filipowice 161, 32-840 Zakliczyn, NIP 869-10-01-531  
mail: [biuro@targroch.pl](mailto:biuro@targroch.pl) / [jakosc@targroch.pl](mailto:jakosc@targroch.pl)  
tel. (14) 66-36-104, strona internetowa: [www.targroch.pl](http://www.targroch.pl)

Data wystawienia

Date of edition

07.02.2024 r.

Zawartość GMO <i>GMO</i>	Produkt nie zawiera i nie jest wyprodukowany z genetycznie zmodyfikowanych składników. <i>The raw material does not contain and is produced without the use of genetically modified ingredients.</i>
Sposób transportu / warunki <i>Mode of transport / terms</i>	Zamknięty środek transportu, przeznaczony do przewozu środków spożywczych, czysty, suchy, bez obcych zapachów. <i>Closed mean of transport, meant to carry foodstuffs, clean, dry without foreign smells.</i>
Przeznaczenie surowca / konsument docelowy <i>Consumer target</i>	Do bezpośredniego spożycia dla wszystkich grup konsumentów z wyjątkiem cierpiących na nietolerancję produktu. <i>For direct human consumption for all customer groups except the ones suffering from intolerance of the product.</i>

mgr Anna Jasińska  
  
technolog żywności