

**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 / jakosc@targroch.pl
tel. (14) 66-36-104, strona internetowa: www.targroch.pl

Data wystawienia

Date of edition

27.11.2023 r.

ŚWIADECTWO JAKOŚCI QUALITY CERTIFICATE

I. Identyfikacja partii / Batch identification

Nazwa środka spożywczego <i>Name of the goods</i>	Ksylitol Danisco <i>Xylitol Danisco</i>
Numer partii <i>LOT No.</i>	4354493852
Najlepiej spożyć przed <i>Expiry date</i>	17.10.2026 r.
Data produkcji <i>Production date</i>	18.10.2023 r.
Kraj pochodzenia <i>Country of origin</i>	Finlandia <i>Finland</i>
Składniki <i>Ingredients</i>	Ksylitol – cukier brzozyowy <i>Xylitol – birch tree sugar</i>

II. Specyfikacja surowca / Specification of the raw material

1. Właściwości organoleptyczne / Organoleptic characteristic	
Wygląd zewnętrzny <i>Appearance</i>	Biały, krystaliczny proszek. <i>White, crystalline powder.</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>	Sypka <i>Loose</i>
Warunki przechowywania <i>Storage conditions</i>	Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu. <i>Store in a dry, cool place.</i>

2. Charakterystyka fizykochemiczna / Physio-chemical characteristic		
	Parametry gwarantowane <i>Guaranteed parameters</i>	Wyniki badań <i>Test results</i>
Główny składnik / <i>Main ingredient</i>	98,5 – 101%	99,7%
pH	5 – 7	5,6
Wilgotność / <i>Moisture</i>	Max 0,2%	0,07%
Rozmiar cząsteczki / <i>Particle size > 2,4 mm</i>	0%	0%
Rozmiar cząsteczki / <i>Particle size < 0,15 mm</i>	Max 7%	5%

**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 / jakosc@targroch.pl
tel. (14) 66-36-104, strona internetowa: www.targroch.pl

Data wystawienia

Date of edition

27.11.2023 r.

Temperatura topnienia / <i>Melting point</i>	92°C – 96°C	92°C – 96°C
Barwa / <i>Colour</i> (ICUMSA)	Max 15	< 15
Cukry redukujące / <i>Reducing sugars</i>	Max 0,2%	< 0,2%
Popiół / <i>Ash</i>	Max 0,1%	< 0,1%
Arsen / <i>Arsenic</i>	Max 0,3 mg/kg	< 0,3 mg/kg
Ołów / <i>Lead</i>	Max 0,3 mg/kg	< 0,3 mg/kg
Nikiel / <i>Nickel</i>	Max 1 mg/kg	< 1 mg/kg
Chlorki / <i>Chlorides</i>	Max 40 mg/kg	< 40 mg/kg
Siarczany / <i>Sulphates</i>	Max 50 mg/kg	< 50 mg/kg

3. Wartości odżywcze / *Nutritional values*

Dane zostały wyliczone z receptur według danych dostawców i literatury fachowej dotyczących użytych surowców i nie stanowią średnich analitycznych wartości zmierzonej
These information were calculated with the recipes according to data suppliers and literature on the raw materials used and do not represent the average analytical measured value.

Wartość odżywcza produktu <i>Nutritional values</i>	w 100 g <i>in 100 g</i>
Wartość energetyczna / <i>Energy</i>	1000 kJ / 240 kcal
Tłuszcz / <i>Fat</i>	0 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone / <i>of which saturates</i>	0 g
Węglowodany / <i>Carbohydrates</i>	99,8 g
w tym cukry / <i>of which sugar</i>	0,2 g
Błonnik / <i>Fibre</i>	0 g
Białko / <i>Protein</i>	0 g
Sól / <i>Salt</i> *	0 g

*Zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie występującego sodu.

* *The salt content is exclusively due to the presence of naturally occurring sodium.*

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

Lp.	Alergeny <i>Allergens</i>	Obecne w produkcie <i>Present in the product</i>		Obecne na tej samej linii <i>Present on the same line</i>		Obecne w zakładzie <i>Present in plant</i>	
		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.	Gorzyczka 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 ₂ <i>Sulphite and Sulphur dioxide (SO₂) Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂</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

**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 / jakosc@targroch.pl
tel. (14) 66-36-104, strona internetowa: www.targroch.pl

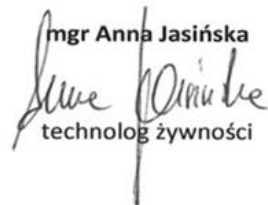
Data wystawienia

Date of edition

27.11.2023 r.

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>
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