Specyfikacja wyrobu gotowego / *Product Specification*
ZIOŁA PROWANSALSKIE
PROVENCE HERBS

Zastępuje wersję/ *replaces version*: 8.0	Nr dokumentu / *Doc. no*	**PJ/SWGZ/30/DS**
Przyczyny rewizji / *Reason of change*: opis wyrobu / *product description*	Ilość stron / *Number of pages*	2
	Data wydania / *Date of edition*	2017-11-20
	Wersja / *Version*	9.0
Zastosowanie / *Application:* do celów spożywczych / *alimentary products*	Numer SAP/*SAP number*	5301070

1. Opis wyrobu *Product description*

Mieszanka otrzymana przez wymieszanie składników zgodnie z recepturą, stosowana do poprawienia smaku i aromatyzowania potraw. Przeznaczona dla ogółu konsumentów z wyłączeniem osób wrażliwych na alergeny wymienione na etykiecie. Dodawać do potraw zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną. Wyprodukowano w Polsce.

The object of this specification is seasonings made by mixing specific components according to formula. Product is destined for all consumers excluding those having an allergy to allergens listed on the label. Product is used to improve flavour and taste of food products. Add to foods in accordance with good manufacturing practice. Produced in Poland.

2. Wykaz składników *Ingredients*

Składniki: oregano, bazylia, tymianek, cząber, estragon, rozmaryn. Może zawierać gluten, gorczycę, seler, soję.

Ingredients: oregano, basil, thyme, savory, tarragon, rosemary. Product may contain gluten, mustard, celery, soy.

3. Wymagania organoleptyczne *Organoleptic requirements*

Cecha *Attribute*	Opis *Description*
Barwa *Colour*	niejednolita, właściwa składnikom, *non-uniform, specific for components*
Zapach *Smell*	charakterystyczny dla użytych składników, bez zapachów obcych *characteristic for components used, without off-odours*
Smak *Taste*	swoisty, charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków obcych *specific, characteristic for components used, without off-flavours*
Konsystencja *Consistency*	sypka, *loose*

4. Wymagania fizykochemiczne *Physicochemical requirements*

Cecha *Attribute*	Wymagania *Requirements*	Metoda badań na podstawie *Analytical methods on the basis of*	Podstawa prawna *Legal basis*
Zawartość wody w %, nie więcej niż *Water content in %, not more than*	12	IL/B/FCh/1	Wymagania wewnątrzzakładowe *Inside company requirements*
Zawartość popiołu ogólnego, %, nie więcej niż *Ash content, %, not more than*	12	IL/B/FCh/3	
Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %, nie więcej niż *Content of ash insoluble in 10% HCl, %, not more than*	2	IL/B/FCh/4	
Zawartość olejku, (ml/100 g), nie mniej niż *Essentials oil content (ml/100 g), not less than*	1,0	IL/B/FCh/2	
Zawartość zanieczyszczeń, szkodników i ich pozostałości *Pests and their residues content*	niedopuszczalne *unacceptable*	IL/B/FCh/13	
Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia, mg/kg, nie więcej niż *Content of metals detrimental for people's health, mg/kg, not more than* • ołów *lead* • kadm *cadmium*	 2,00 0,30	Akredytowane laboratoria zewnętrzne *External accredited laboratories*	Załącznik 1-punkt 1 *Enclosure 1–point 1*

5. Wymagania mikrobiologiczne *Microbiological requirements*

Rodzaj drobnoustrojów *Microorganisms species*	Wymagania *Requirements*	Metoda badań na podstawie *Analytical methods on the basis of*	Podstawa prawna *Legal basis*
Escherichia coli	$<10^2$ jtk/g *cfu/g*	IL/B/M/2	Załącznik 1-punkt 13 *Enclosure 1 – point 13*
Salmonella	nb w 25g *not present in 25g*	IL/B/M/4	

6. Wartość odżywcza 100 g produktu *Nutritive value of 100 g of product*

1	Wartość energetyczna *Energy*	1130 kJ / 270 kcal
2	Tłuszcz *Fat*	5,6 g
3	– w tym kwasy tł. nasycone *of which saturates*	1,9 g
4	Węglowodany *Carbohydrates*	23 g
5	- w tym cukry *of which sugars*	2,3 g
6	Błonnik *Fibre*	39 g
7	Białko *Protein*	13 g
8	Sól *Salt*	0,12 g

Dane te zostały wyliczone z receptur według danych dostawców i literatury fachowej dotyczących użytych surowców i nie stanowią średnich analitycznych wartości zmierzonej.
The data have been calculated according to the suppliers formulas and professional literature regarding usage of raw materials. It do not represent measure of average values analysis.

Niniejszy dokument jest własnością Colian sp. z o.o. Prawa autorskie są ściśle zastrzeżone. Zabronione jest sporządzanie kopii i ich rozpowszechnianie.
This document is owned by Colian Ltd. Copyright are strictly reserved. Copying and distributing are forbidden.

Colian sp. z o.o. ul. Zdrojowa 1, 62-860 Opatówek

Zastępuje wersję/ *replaces version*: 8.0	Nr dokumentu / *Doc. no*	**PJ/SWGZ/30/DS**
Przyczyny rewizji / *Reason of change*: opis wyrobu / *product description*	Ilość stron / *Number of pages*	2
	Data wydania / *Date of edition*	2017-11-20
	Wersja / *Version*	9.0
Zastosowanie / *Application:* do celów spożywczych / *alimentary products*	Numer SAP/*SAP number*	5301070

7. Dodatkowe wymagania bezpieczeństwa żywności *Additional food safety requirements*

Cecha *Attribute*	Deklaracja *Declaration*	Podstawa prawna *Legal basis*
Zawartość alergenów *Allergens declaration*	Produkt może zawierać gluten, gorczycę, seler, soję. *Product may contain gluten, mustard, celery, soy.*	Załącznik 1-punkt 6 *Enclosure 1–point 6*
Napromieniowanie żywności promieniowaniem jonizującym *Ionizing radiation*	Produkt oraz składniki produktu nie zostały poddane działaniu promieniowania jonizującego. *Product and its ingredients can not be treated with ionizing radiation.*	Załącznik 1-punkt 9 *Enclosure 1–point 9*
Identyfikowalność *Traceability*	Producent ma wdrożony system identyfikowalności składników oraz opakowań. *Producer has a programme of traceability of ingredients and package.*	Załącznik 1-punkt 15 *Enclosure 1–point 15*
Pozostałości pestycydów *Pesticides residue*	Zawartość pestycydów- zgodna z wymogami prawnymi. *Pesticides residue content – according to legal requirements.*	Załącznik 1-punkt 10 *Enclosure 1–point 10*

8. Pakowanie *Packaging*

Opakowania jednostkowe są całe, czyste i suche. Zabezpieczają produkt przed zanieczyszczeniem i innymi zagrożeniami. Opakowania są zatwierdzone do użytku w przemyśle spożywczym. Sposób pakowania: worek papierowy z wkładem foliowym; zawartość opakowania netto: 10 kg. Palety stosowane do formowania jednostek ładunkowych są czyste i suche. W celu zabezpieczenia opakowań z produktem paleta owinięta jest folią stretch. *Unit packaging whole, clean and dry. Packaging protect product from contamination and other dangers. They have allowed to use in food production. Packaging methods: paper bag with foil inside; packaging net weight: 10 kg. Palettes are clean and dry. To prevent palettes from damages they are covered with a sheet of polyethylene foil.*

9. Znakowanie *Labelling*

Etykieta na każdym opakowaniu jednostkowym zawiera: nazwę produktu, składniki, nazwę i adres producenta wprowadzającego do obrotu, kraj produkcji, masę netto, datę minimalnej trwałości, numer partii, warunki przechowywania, zawartość alergenów. *Label put on each unit packaging and it contain: name of the product, ingredients, name and address of the producer, country of production, net weight, date of minimal durability, batch number, storage conditions, allergens content.*

10. Przechowywanie *Storage*

Produkt należy chronić od światła i przechowywać w pomieszczeniach czystych, suchych, przewiewnych, wolnych od szkodników, zabezpieczonych przed dostępem owadów. Temperatura przechowywania nie powinna przekraczać 25° C, a wilgotność względna do 75%. Okres przechowywania w oryginalnych opakowaniach, licząc od daty produkcji wynosi: 18 miesięcy. *Product should be stored in clean, dry, airy, free from pests and protected from insects storehouse. Moreover, it has to be protected from light, storage temperature should not exceed 25°C with relative humidity not more than 75%. Period of storage in original packaging, from date of production is: 18 months.*

11. Transport *Transport*

Produkt przewozić krytymi i czystymi środkami transportowymi zabezpieczającymi przed uszkodzeniami, zabrudzeniami oraz szkodliwym wpływem czynników atmosferycznych. Środek transportu nie może wykazywać znamion obecności szkodników i obcych zapachów. *Product should be transported in covered and clean means of transport, which protect from damaging, contaminating and atmospheric conditions. Means of transport should not contain any trace of pests and foreign odours.*

Zatwierdzone *(Approved)*		
Przygotowane przez *(Prepared by):* Katarzyna Gogacz	Technologia *(Technology)*: Robert Dudek	Jakość *(Quality)*: Joanna Pietraszkiewicz
Data *(Date)*: 20.11.2017r	Data *(Date)*: 20.11.2017r	Data *(Date)*: 20.11.2017r

Niniejszy dokument jest własnością Colian sp. z o.o. Prawa autorskie są ściśle zastrzeżone. Zabronione jest sporządzanie kopii i ich rozpowszechnianie.

This document is owned by Colian Ltd. Copyright are strictly reserved. Copying and distributing are forbidden.
Colian sp. z o.o. ul. Zdrojowa 1, 62-860 Opatówek