	Dokument / document: <b>SPECYFIKACJA PRODUKT GOTOWY</b>	Wersja /issue: 4	16.10.2018
	Nazwa / title:: SOS DESEROWY O SMAKU CZEKOLADOWYM (rec. nr 8b aktualizowana 21.02.2014)	Nr identyfikacyjny / Identity code:	<b>8b</b>

### 1. Nazwa Produktu / Name of product

**SOS DESEROWY O SMAKU CZEKOLADOWYM / CHOCOLATE FLAVOUR TOPPING**

### 2. Indeks, gramatura, ilość / Index, weight, number of


Indeks	Waga opakowania Package weight	Ilość szt. w kartonie pieces per carton	Ilość kartonów na palecie Number of cartons per pallet
	[g]	[szt]	[szt]
SODECZ20012K	200	12	216
SODECZCA200E	200	12	216
SOKACZ20012	200	12	216
SODECZ00006	1000	6	105
SODECZBOMS06	1000	6	105
SODECZFAR006	1000	6	105
SODECZDOPR06	1000	6	105
SODECZCA06E	1000	6	105
SODECZBIMO6E	1000	6	105
SODECZZEL006	1000	6	105
SODECZSOWA06	1000	6	105
SODECZJMPOS06	1000	6	126

### 3. Składniki / Ingredients

składniki	Ingredient	Nr. E	funkcja	Function	%
cukier	sugar				28-30
syrop glukozowy	glucose sirup				28-30
woda	water				17-19
mleko zagęszczone słodzone (mleko, cukier, laktoza)	sweetened condensed milk (milk, su gar, lactose)				13-15
kakao o obniżonej zawartości tłuszczu w proszku	cocoa reduced-fat powdered				6-8
tłuszcz kokosowy	coconut oil				1,0-1,4
miazga kakaowa	cocoa liquor				0,4-0,6
lecytyna sojowa	soya lecithin	E 322	emulgator	emulsifier	< 0,5
kwas cytrynowy	citric acid	E 330	regulator kwasowości	acidity regulator	< 0,5
aromat waniliowy	vanilin aroma				< 0,5
sorbinian potasu	potassium sorbate	E 202	substancja konserwująca	preservative	<= 0,1
guma ksantanowa	Xantan gum	E 415	Substancja zagęszczająca	thickener	< 0,1
sól	salt				< 0,1

### 4. Deklaracja składniki / list of ingredients:

**SOS DESEROWY O SMAKU CZEKOLADOWYM**

	Dokument / document: <b>SPECYFIKACJA PRODUKT GOTOWY</b>	Wersja / issue: 4	16.10.2018
	Nazwa / title: SOS DESEROWY O SMAKU CZEKOLADOWYM (rec. nr 8b aktualizowana 21.02.2014)	Nr identyfikacyjny / Identity code:	<b>8b</b>

Składniki: cukier, syrop glukozowy, woda, **mleko** zagęszczone słodzone [**mleko**, cukier, **laktoza** (z **mleka**)], kakao o obniżonej zawartości tłuszczu w proszku (7%), tłuszcz kokosowy, miazga kakaowa (0,5%), emulgator: lecytyny (z **soi**), regulator kwasowości: kwas cytrynowy; aromat, substancja konserwująca: sorbinian potasu, substancja zagęszczająca: guma ksantanowa, sól.

Może zawierać **jaja**.

### CHOCOLATE FLAVOUR DESSERT TOPPING

Ingredients: sugar, glucose sirup, water, sweetened condensed **milk** [**milk**, sugar, **lactose** (from **milk**)], cocoa reduced-fat powdered ( 7%), coconut oil, cocoa liquor (0,5%), emulsifier: lecithin (from **soya**), acidity regulator: citric acid, aroma, preservative: potassium sorbate, thickener: xanthan gum, salt.

May contain **eggs**.

### 5. Wartość odżywcza / nutritive value (npst. Raportu nr 88377/14/ KAT)

WARTOŚCI ODŻYWCZE [JEDN.] NUTRITIONAL INFORMATION	RWS	100g	% *	Średnio na porcję / average portion g	%
Wartość energetyczna / Energy [w kJ]	<b>8400</b>	1268	15		
Wartość energetyczna / Energy [w kcal]	<b>2000</b>	300	15		
Tłuszcz / Fat [g]	<b>70</b>	3,86	6		
-w tym kwasy tłuszczowe nasycone / Saturated [g]	<b>20</b>	2,5	13		
Węglowodany / Carbohydrates : [g]	<b>260</b>	61,8	24		
- w tym cukry /of which Sugar [g]	<b>90</b>	49,6	55		
Błonnik pokarmowy / Fibre [g]	-	3,0	-		
Białko / Protein [g]	<b>50</b>	3,0	6		
Sód / Sodium [g]	<b>2,4 g</b>	0,067	3		
Sól / Salt = Sód x 2.5 [g]	<b>6 g</b>	0,17	3		

\*referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)

\*reference intake of an average adult (8400 kJ/2000 kcal)


### 6. Parametry chemiczne / chemical parameters

Parametry / parameters	jednostka	Metoda / method	Norma min	Norma max
Ekstrakt	%	refraktometr	70	74
pH		pH-metryczna	5,5	6,4

### 7. Zanieczyszczenia w żywności / Contamination of foodstuffs

Parametry / parameters	Częstotliwość badania / The test frequency
Metale ciężkie / Heavy metals	1 x rok
mikrobiologiczne / microbiological	1 x rok

Parametry / parameters	jednostka	Metoda	Metodyka	Norma max
Ołów / lead	mg/kg	metoda - akredytowana	ICP:QMP_504_EC_26_52_2	0,3

	Dokument / document: <b>SPECYFIKACJA PRODUKT GOTOWY</b>	Wersja / issue: 4	16.10.2018
	Nazwa / title:: SOS DESEROWY O SMAKU CZEKOLADOWYM (rec. nr 8b aktualizowana 21.02.2014)	Nr identyfikacyjny / Identity code:	<b>8b</b>

Kadm / cadmium	mg/kg	metoda - akredytowana	ICP:QMP_504_EC_26_52_2	0,05
----------------	-------	--------------------------	------------------------	------

#### 8. Parametry mikrobiologiczne / microbiological parameters

Parametry / parameters	jednostka	Metoda	Metodyka	Norma max
Ogólna liczba bakterii / Total plate	Jtk / g	metoda - akredytowana	PN EN ISO 4833:2004	< 5 x 10 <sup>2</sup>
Pleśnie / Moulds	Jtk / g	metoda - akredytowana	PN ISO 21527-2:2009	< 2 x 10 <sup>2</sup>
Drożdże / Yests	Jtk / g	metoda - akredytowana	PN ISO 21527-2:2009	< 2 x 10 <sup>2</sup>
Salmonella	w 25g	metoda - akredytowana	PN EN ISO 6579:2003	nieobecne
Bakterie z grupy coli / Coliforms	w 1g	metoda - akredytowana	PN ISO 16649-2:2004	<10 <sup>2</sup>

#### 9. Parametry sensoryczne / sensorical parametr

Parametry	parameters	Opis	Description
Wygląd	Appearance	Ciemnobrazowy półpłynny sos.	Dark brown semi-fluid sauce.
Zapach	Odour	Charakterystyczny dla tego wyrobu i użytych substancji dodatkowych.	Characteristic for this product and used additives.
smak	Taste	Charakterystyczny dla tego wyrobu i użytych substancji dodatkowych.	Characteristic for this product and used additives.
Konsystencja	Consistency	Gęsta, półpłynna, jednorodna.	Thick, semi-solid, homogeneous.

#### 10. Data minimalnej trwałości / best before

1 rok / 1year

14 miesięcy / 14 months ( dla / for indeks: SODECZCA200E , SODECZCA06E)

#### 11. Opakowanie

Zgodnie z kartą produktu / According to product card

#### 12. Znakowanie (nr partii)

L	Nr partii	Batch Nr.
1	Rok	Year
04	Tydzień kalendarzowy	Calendar week
1	Kolejny dzień tygodnia	Another day of the week
B	Zmiana	change in production
GG:MM	Godzina	time


#### Informacje obowiązkowe na etykiecie to / The information required on the label it:

- Nazwa produktu / Product name
- Data minimalnej trwałości / Shelf life
- Warunki przechowywania / Storage conditions

Przygotował: J.Jasiukiewicz

Aktualizował: A.Lasik

Strona 3 z 5

	Dokument / document: <b>SPECYFIKACJA PRODUKT GOTOWY</b>	Wersja / issue: 4	16.10.2018
	Nazwa / title:: SOS DESEROWY O SMAKU CZEKOLADOWYM (rec. nr 8b aktualizowana 21.02.2014)	Nr identyfikacyjny / Identity code:	<b>8b</b>

- Nazwa, adres dostawcy / Name, address supplier
- Deklaracja składu / List of ingredients
- Masa netto / Net weight
- Indeks (na kartonie) / Production code (on the carton)
- Nr partii / batch identification

### 13. Warunki magazynowania i transportu / Storage and shipping conditions

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.  
Store dry and cool place.

### 14. Dodatkowe Informacje

- **Wrażliwi odbiorcy**


		Yes/No	Tak/Nie
<b>Weganie</b>	<b>Vegans</b>	N	Nie
<b>Wegetarianie</b>	<b>Vegetarians</b>	Y	Tak
<b>Bezglutenowcy</b>	<b>celiac disease</b>	Y	Tak
<b>Halal*</b>	<b>Halal*</b>	N	Nie
<b>Ekologiczni</b>	<b>Organic/EKO*</b>	N	Nie
<b>Koszerność</b>	<b>Kosher*</b>	N	Nie

\*Jeśli tak, dołączana jest kopia świadectwa

\*If yes, accompanied by a copy of the certificate

- **Alergeny**

		W produkcie / In product	Na linii / on the production	W zakładzie / In factory
		Tak / Nie / Yes / No	Tak / Nie / Yes / No	Tak / Nie / Yes / No
zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut i ich hybrydy)	cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, Spelt, kamut and their hybrids)	Nie / No	Nie / No	Nie / No
skorupiaki i wyroby ze skorupiaków;	crustaceans and crustacean products	Nie / No	Nie / No	Nie / No
jaja i wyroby z jaj;	eggs and egg products;	Nie / No	Tak / Yes	Tak / Yes
ryby i wyroby z ryb	fish and fish products	Nie / No	Nie / No	Nie / No
orzechy ziemne i wyroby z orzechów ziemnych	peanuts and peanut products,	Nie / No	Nie / No	Nie / No
ziarna soi i wyroby z ziaren soi	soybeans and soybean products	Tak / Yes	Tak / Yes	Tak / Yes
mleko i wyroby z mleka (włącznie z laktozą)	milk and milk products (including lactose)	Tak / Yes	Tak / Yes	Tak / Yes
owoce łupinowe, tj. migdały, orzechy laskowe, włoskie, nerkowca, pekan, owoce orzesznicy wyniosłej, pistacje, orzechy makadamia oraz <i>macadamia ternifolia</i> oraz wyroby z tych owoców	Fruit Beans, namely almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, fruit orzesznicy haughty, pistachios, macadamia nuts and macadamia ternifolia and goods made from these fruits	Nie / No	Nie / No	Nie / No
seler i wyroby z selera;	celery celery and articles;	Nie / No	Nie / No	Nie / No
gorczyca i wyroby z gorczycy	mustard and mustard products	Nie / No	Nie / No	Nie / No

	Dokument / document: <b>SPECYFIKACJA PRODUKT GOTOWY</b>	Wersja / issue: 4	16.10.2018
	Nazwa / title:: SOS DESEROWY O SMAKU CZEKOLADOWYM (rec. nr 8b aktualizowana 21.02.2014)	Nr identyfikacyjny / Identity code:	<b>8b</b>

sezam i wyroby z sezamu;	sesame seeds and products of the sesame seeds;	<b>Nie / No</b>	<b>Nie / No</b>	<b>Nie / No</b>
dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach ponad 10 mg/kg lub 10 mg/L, podane w SO <sub>2</sub> ;	Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg / kg or 10 mg / L, given in the SO <sub>2</sub> ;	<b>Nie / No</b>	<b>Nie / No</b>	<b>Nie / No</b>
łubin i wyroby z łubinu;	lupine, lupine and articles;	<b>Nie / No</b>	<b>Nie / No</b>	<b>Nie / No</b>
mięczaki i wyroby z mięczaków	shellfish and shellfish products,	<b>Nie / No</b>	<b>Nie / No</b>	<b>Nie / No</b>

- **GMO**

Postępujemy zgodnie z poniższymi zasadami:

1. W produkcji naszych produktów nie stosujemy procesów genetycznych.
2. Przetwarzamy tylko takie surowce, które:
  - nie są zmienione genetycznie ani
  - w których **nie został użyty** materiał genetyczny.

Proceed in accordance with the following rules:

1. In the manufacture of our products do not use genetic processes.
2. We process only those raw materials which:
  - are not genetically modified, or
  - which **was not used** genetic material.

#### 15. Prawo żywnościowe / food legislation

**Produkt został wyprodukowany zgodnie z ogólnymi wytycznymi GMP. W odniesieniu do powyższych informacji, jest on zgodny z wymogami polskiego prawa żywnościowego oraz bezpośrednio obowiązujących przepisów europejskich w każdej skutecznej wersji. Firma jest pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej.**

The product has been manufactured in accordance with general GMP guidelines. With respect to the above information, it complies with the requirements of the Polish food law and the directly applicable European regulations in each effective version.

The company is under the supervision of the State Sanitary Inspection.