

ZNAKOWANIE	Wg aktualnych aktów prawnych lub wg uzgodnień z odbiorcą. Etyketa powinna zawierać: nazwę i adres producenta, nazwę wyrobu z informacją „zamrożony”, masę netto w [kg], informacje z datą przydatności, nr partii, kraj pochodzenia, informacje o treści: produkt głęboko mrożony, po rozmrożeniu nie zamrażać ponownie, informacja dla alergików, warunki przechowywania.
TRANSPORT	Towar należy przewozić środkami transportowymi wyposażonymi w urządzenia zapewniające utrzymanie w każdym miejscu produktu temp nie wyższej niż - 18°C. Dopuszcza się krótkotrwały wzrost temperatury nie więcej niż o 3°C, podczas czynności manipulujących załadunku i rozładunku. Środki transportu muszą spełniać wymagania sanitarne zgodne z aktualnymi przepisami prawnymi.

INFORMACJA O ALERGENACH

SKŁADNIKI ALERGENNE	OBECNY W PRODUKCIE		OBECNY NA TEJ SAMEJ LINII PRODUKCYJNEJ	OBECNY W ZAKŁADZIE
	TAK/NIE	NAZWA SKŁADNIKA		
Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies zwyczajny, pszenica oplewiona, orkisz, kamut lub ich szczepy hybrydowe)	NIE	-	NIE	NIE
Skorupiaki	NIE	-	NIE	NIE
Jaja	NIE	-	NIE	NIE
Ryby	NIE	-	NIE	NIE
Orzeszki ziemne / orzeszki arachidowe	NIE	-	NIE	NIE
Nasiona soi	NIE	-	NIE	NIE
Mleko (łącznie z laktozą)	NIE	-	NIE	NIE
Orzechy (tj. migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makademia)	NIE	-	NIE	NIE
Seler	NIE	-	NIE	TAK ¹⁾
Gorczyca	NIE	-	NIE	NIE
Nasiona sezamu	NIE	-	NIE	NIE
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach >10mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO ₂	NIE	-	NIE	NIE
Mięczaki i produkty pochodne	NIE	-	NIE	NIE
Łubin	NIE	-	NIE	NIE

¹⁾ Produkt zakupiony z zewnątrz w postaci pasków lub kostki, używany do mieszanek warzywnych.

UNIFREEZE Sp. z o.o.
MIESIĄCZKOWO 110
87-320 GÓRZNO
NIP 874-000-39-79
BDO 000018935

PIECIEĆ FIRMOWA

Kierownik ds.
Systemów Zarządzania JakościąPełnomocnik
ds. bezpieczeństwa żywności

Dorota Renkel

PODPIS

Opracowała:	Dorota Renkel	Nr dokumentu	KH-2-2
Zatwierdziła:	Justyna Anklewicz	Strona/ ilość stron	2 / 3
Data wydania:	02.09.2025 r.	Wersja	6,2

Niniejszy dokument jest własnością Unifreeze Sp. z o.o. Prawa autorskie są ściśle zastrzeżone.
Zabronione jest sporządzanie kopii i ich rozpowszechnianie.
Unifreeze Sp. z o.o. 87-320 Górzno, Miesiączkowo

REGULACJE OGÓLNE	Surowiec użyty do produkcji i materiały opakowaniowe są zgodne z prawem Żywnościowym obowiązującym w Unii Europejskiej. Produkcja prowadzona jest zgodnie z zasadami HACCP.
OPIS PRODUKTU	Wyrób gotowy przechodzi kontrolę detektorem metali. Wyrób otrzymywany z głębokiego mrożenia, metodą IQF różyczek brokułu, po zabiegach mycia, blanszowania, kalibrowania i sortowania, o cechach jakościowych zgodnych z poniższymi wymaganiami.
CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU	
FORMA OPAKOWANIA	Worki foliowe lub papierowe (powlekane lub z wkładem foliowym). Kartony tekturowe z wkładem foliowym. Opakowania układane na paletach i owinięte strechem. Wszystkie materiały opakowaniowe posiadają deklaracje zgodności i są dopuszczone do kontaktu z żywnością.
CECHY SENSORYCZNE	WYGLĄD: róża brokułu o nierozwiniętych, przylegających pączkach kwiatowych i łodygach. Łodygi bez wewnętrznych pustych kanałów, niezdrewniałe. Brokuły nieuszkodzone mechanicznie, nieoblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, lekkie oszronienie nie stanowi wady. BARWA: róża brokułu o barwie ciemno zielonej, bez żółkniętych i zbrązowiiałych pączków kwiatowych. Łodygi o barwie jasno zielonej do seledynowej. SMAK I ZAPACH: typowy dla produktu, wolny od obcego smaku i zapachu. KONSYSTENCJA: twarda w stanie zamrożonym, lekko osłabiona w stanie rozmrożonym
WAGA NETTO	Karton - 10 kg, worek - 20 kg, 15 kg, 18 kg
SKŁADNIKI	Brokuł różyczki
KRAJ POCHODZENIA	Polska
WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g	
<i>Wartość energetyczna</i>	<i>120 kJ / 29 kcal</i>
<i>Tłuszcz</i>	<i>0,4 g</i>
<i>w tym kwasy tłuszczowe nasycone</i>	<i>0,05 g</i>
<i>Węglowodany</i>	<i>4,7 g</i>
<i>w tym cukry</i>	<i>2,1 g</i>
<i>Białko</i>	<i>2,7 g</i>
<i>Sól</i>	<i>0,015 g (zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie występującego sodu)</i>
<i>Woda</i>	<i>91,4 g</i>
WYMAGANIA CHEMICZNE	Wg załącznik nr 1 standardy dotyczące metali ciężkich, pestycydów, mikrobiologii oraz alergenów.
WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE	Produkt został wytworzony z produktów niemodyfikowanych genetycznie. Nie zawiera GMO.
DEKLARACJA GMO	Produkt nie został poddany promieniowaniu jonizującemu.
JONIZACJA	24 miesiące od daty produkcji.
OKRES TRWAŁOŚCI	Do spożycia przez konsumentów bez przeciwwskazań zdrowotnych w spożywaniu wyżej wymienionego produktu.
PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE	Produkt ogólnego zastosowania w przemyśle spożywczym po rozmrożeniu i obróbce termicznej.
PRZEZNACZENIE	Produkt głęboko mrożony o temp. - 18°C. Po rozmrożeniu nie nadaje się do ponownego zamrożenia.
BEZPIECZEŃSTWO I WARUNKI PRZECHOWYWANIA	Przechowywać w temperaturze nie wyższej niż - 18°C.
TOLERANCJE JAKOŚCIOWE	
<i>Uszkodzone mechanicznie</i>	<i>Do 15 %</i>
<i>Róża rozluźniona</i>	<i>Do 18 %</i>
<i>Zlepienie trwałe</i>	<i>Do 8 %</i>
<i>Ususzka</i>	<i>Do 5 %</i>
<i>Różyczki o barwie innej niż dopuszczalna</i>	<i>Do 15 %</i>
<i>Pokruszone</i>	<i>Do 5 %</i>
<i>Uszkodzone przez choroby lub szkodniki</i>	<i>Do 1 %</i>
<i>Różyczki o niewłaściwym kalibrażu</i>	<i>Do 15 %</i>
<i>Zanieczyszczenia organiczne</i>	<i>Do 0,05 %</i>
<i>Zanieczyszczenia mineralne</i>	<i>Do 0,01 %</i>
<i>Wynik testu na peroksydazę</i>	<i>ujemny</i>

Opracowała:	Dorota Renkel	Nr dokumentu	KH-2-2
Zatwierdziła:	Justyna Ankiewicz	Strona/ ilość stron	1 / 3
Data wydania:	02.09.2025 r.	Wersja	6,2

Niniejszy dokument jest własnością Unifreeze Sp. z o.o. Prawa autorskie są ściśle zastrzeżone.
Zabronione jest sporządzanie kopii i ich rozpowszechnianie.
Unifreeze Sp. z o.o. 87-320 Górzno, Miesiączkowo

REGULACJE OGÓLNE	Surowiec użyty do produkcji i materiały opakowaniowe są zgodne z prawem Żywnościowym obowiązującym w Unii Europejskiej. Produkcja prowadzona jest zgodnie z zasadami HACCP.
OPIS PRODUKTU	Wyrób gotowy przechodzi kontrolę detektorem metali.
	Wyrób otrzymany z głębokiego mrożenia, metodą IQF, różyczek kalafiora po zabiegach mycia, blanszowania i sortowania, o cechach jakościowych zgodnych z poniższymi wymaganiami.
CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU	
FORMA OPAKOWANIA	Worki foliowe lub papierowe (powlekane lub z wkładem foliowym). Kartony tekturowe z wkładem foliowym. Opakowania układane na paletach i owinięte strechem. Wszystkie materiały opakowaniowe posiadają deklarację zgodności i są dopuszczone do kontaktu z żywnością.
CECHY SEWSORYCZNE	WYGLĄD: kalafior rozdrobniony, zwięzły, bez przerastających zielonych listków, bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych, nieoblodzone. Oszerzenie nie stanowi wady. BARWA: różyczki o barwie białej, białokremowo żółtej. Nie dopuszcza się obcego smaku i zapachu. SMAK I ZAPACH: typowy dla produktu, nie dopuszcza się obcego smaku i zapachu. KONSYSTENCJA: w stanie zamrożonym – krucha, w stanie rozmrożonym – osłabiona w skutek blanszowania.
WAGA NETTO	Karton - 10 kg, worek - 20 kg.
SKŁADNIKI	Kalafior różyczki
KRAJ POCHODZENIA	Polska
WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 g	
Wartość energetyczna	102 kJ/24 kcal
Tłuszcz	0,2 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,03 g
Węglowodany	4,5 g
w tym cukry	2,1 g
Białko	2,2 g
Sól	0,053 g (zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie występującego sodu)
WYMACZANIA CHEMICZNE	Wg załącznik nr 1 standardy dotyczące metali ciężkich, pestycydów, mikrobiologii oraz alergenów.
WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE	Wg załącznik nr 1 standardy dotyczące metali ciężkich, pestycydów, mikrobiologii oraz alergenów.
DEKLARACJA GMO	Produkt został wytworzony z produktów niemodyfikowanych genetycznie. Nie zawiera GMO.
JONIZACJA	Produkt nie został poddany promieniowaniu jonizującemu.
OKRES TRWAŁOŚCI	24 miesiące od daty produkcji
PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE	Do spożycia przez konsumentów bez przeciwwskazań zdrowotnych w spożywaniu wyżej wymienionego produktu.
PRZEZNACZENIE	Produkt ogólnego zastosowania w przemyśle spożywczym po rozmrożeniu i obróbce termicznej.
BEZPIECZEŃSTWO I WARUNKI PRZECHOWYWANIA	Produkt głęboko mrożony o temp. – 18°C. Po rozmrożeniu nie nadaje się do ponownego zamrożenia. Przechowywać w temperaturze nie wyższej niż - 18°C.
TOLERANCJE JAKOŚCIOWE	
Różyczki rozluźnione	Do 20 %
Uszkodzone mechanicznie	Do 20 %
Z głębszymi i powyżej 20 mm	Nie określa się
Głębiki luz	Do 10 %
Barwa żółta	Nie określa się
Uszkodzone przez choroby lub szkodniki	Do 2 szt/500 g
Oblodzone	Do 20 %
Oparzelina mrozowa	Do 30 %
Głębiki o barwie seledynowej	Nie określa się
Zlepnięcia trwałe	Do 10 %
Z innymi wodami barw	Do 15 %
Zawartość zielonych listków i innych nieszkodliwych zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego	Do 1,5 cm ² /500 g
Zawartość zanieczyszczeń mineralnych	Do 0,03 %
Różyczki o niewłaściwej wielkości	Do 20 %
Aktywność enzymatyczna	Test na obecność peroksydazy - ujemny
ZNAKOWANIE	Wg aktualnych aktów prawnych lub wg uzgodnień z odbiorcą. Etykieta powinna zawierać: nazwę i adres producenta, nazwę wyrobu z informacją „zamrożony”, masę netto w [kg], informacje z datą przydatności, nr partii, kraj pochodzenia, wartość odżywcza, informacje o treści: produkt głęboko mrożony, po rozmrożeniu nie zamrażać ponownie, informacja dla alergików, warunki przechowywania.
TRANSPORT	Towar należy przewozić środkami transportowymi wyposażonymi w urządzenia zapewniające utrzymanie w każdym miejscu produktu temp nie wyższej niż – 18°C. Dopuszcza się krótkotrwały wzrost temperatury nie więcej niż o 3°C, podczas czynności manipulujących załadunku i rozładunku. Środki transportu muszą spełniać wymagania sanitarne zgodne z aktualnymi przepisami prawnymi.

Opracowała:	Dorota Renkel	Nr dokumentu	Króta KH-2-2
Zatwierdziła:	Justyna Anklewicz	Strona/ ilość stron	1 / 2
Data wydania:	01.09.2025 r.	Wersja	6,2

Niniejszy dokument jest własnością Unifreeze Sp. z o.o. Prawa autorskie są ściśle zastrzeżone.
Zabronione jest sporządzanie kopii i ich rozpowszechnianie.
Unifreeze Sp. z o.o. 87-320 Górzno, Miesiączkowo

INFORMACJA O ALERGENACH

SKŁADNIKI ALERGENNE	OBECNY W PRODUKCIE		OBECNY NA TEJ SAMEJ LINII PRODUKCYJNEJ	OBECNY W ZAKŁADZIE
	TAK/NIE	NAZWA SKŁADNIKA		
Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies zwyczajny, pszenica oplewiona, orkisz, kamut lub ich szczepy hybrydowe)	NIE	-	NIE	NIE
Skorupiaki	NIE	-	NIE	NIE
Jaja	NIE	-	NIE	NIE
Ryby	NIE	-	NIE	NIE
Orzeszki ziemne / orzeszki arachidowe	NIE	-	NIE	NIE
Nasiona soi	NIE	-	NIE	NIE
Mleko (łącznie z laktozą)	NIE	-	NIE	NIE
Orzechy (tj. migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makademia)	NIE	-	NIE	NIE
Seler	NIE	-	NIE	TAK ¹⁾
Gorczyca	NIE	-	NIE	NIE
Nasiona sezamu	NIE	-	NIE	NIE
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach >10mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO ₂	NIE	-	NIE	NIE
Mięczaki i produkty pochodne	NIE	-	NIE	NIE
Łubin	NIE	-	NIE	NIE

¹⁾ Produkt zakupiony z zewnątrz w postaci pasków lub kostki, używany do mieszanek warzywnych.

UNIFREEZE Sp. z o.o.
MIESIĄCZKOWO 110
87-320 GÓRZNO
NIP 874-000-39-79
BDO 000018935

Pełnomocnik
ds. bezpieczeństwa żywności

Dorota Renkel

PIECZĘĆ FIRMOWA

PODPIS

Kierownik ds.
Systemów Zarządzania Jakością

Opracowała:	Dorota Renkel	Justyna Anklewicz	Nr dokumentu	Króta KH-2-2
Zatwierdziła:	Justyna Anklewicz		Strona/ ilość stron	2 / 2
Data wydania:	01.09.2025 r.		Wersja	6,2

Niniejszy dokument jest własnością Unifreeze Sp. z o.o. Prawa autorskie są ściśle zastrzeżone.
Zabronione jest sporządzanie kopii i ich rozpowszechnianie.
Unifreeze Sp. z o.o. 87-320 Górzno, Miesiączkowo

GTIN	Indeks	Kod receptury	Nazwa
3 083 681 072 051	106686	SFS1_DPWD01	Dynia w kostkach. Produkt głęboko mrożony.
Pakowany w atmosferze ochronnej	Nie		
Miejsce przetworzenia	Polska		
Opis produktu	Dynia głęboko mrożona jest przygotowana zgodnie z charakterystyką odmiany <i>Cucurbita maxima</i> L.		
Lista składników	Dynia red kuri (hokkaido). Może zawierać SELER.		
Maksymalny termin przydatności do spożycia	24 miesiące		
Format		Masa netto (g)	
Worek 2500 g		2500	
Informacja o opakowaniu	Materiał opakowania: polietylen		
Warunki użytkowania	Obchodzić się ostrożnie		

Główne alergeny (wg Rozporządzenia europejskiego 1169/2011/CE)	
	B: Brak O: Obecność T: Możliwa obecność
Zboża zawierające gluten i produkty na bazie zbóż zawierających gluten	B
Skorupiaki i produkty zawierające skorupiaki	B
Jaja i produkty zawierające jaja	B
Ryby i produkty zawierające ryby	B
Orzechy ziemne i produkty zawierające orzechy ziemne	B
Soja i produkty zawierające soję	B
Mleko, produkty mleczne i produkty zawierające mleko	B
Owoce w łupinach i produkty zawierające owoce w łupinach	B
Seler i produkty zawierające seler	T
Gorczyca i produkty zawierające gorczycę	B
Ziarna sezamu i produkty zawierające ziarna sezamu	B
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniu powyżej 10mg/kg w odniesieniu do SO ₂	B
Łubin i produkty zawierające łubin	B
Mięczaki produkty zawierające mięczaki	B

Wartości odżywcze		
	w 100 g produktu	Dozwolone oznaczenia żywnościowe
Wartość energetyczna (kJ)	123	Bogata w witaminę A
Wartość energetyczna (kcal)	29	
Tłuszcz (g)	0,5	
w tym kwasy tłuszczowe nasycone (g)	0,1	
Węglowodany (g)	3,5	
w tym cukry (g)	2,1	
Błonnik spożywczy (g)	2,4	
Białka (g)	1,5	
Sól (g)		
Witamina A (µg)	513	

(1) GDA - rekomendowane spożycie dzienne dla osoby dorosłej

Zastosowanie w dietach	Tak	Nie
Produkt odpowiedni dla owo-lakto-wegetarian	X	
Produkt odpowiedni dla wegetarian	X	
Produkt odpowiedni dla wegan	X	

Gwarancja braku GMO (Wg Rozporządzenia europejskiego 1829/2003/CE i 1830/2003/CE)	Tak
Gwarancja braku jonizacji (Wg Dyrektywy europejskiej 1999/2/CE)	Tak

Zbiory, przyjęcie surowca/ kontrola zgodności, mycie, cięcie, blanszowanie, wysyłka	
Przechowywanie produktu przed otwarciem	W mroźni lub zamrażalniku (-18°C): kilka miesięcy przestrzegając daty minimalnej przydatności do spożycia podanej na opakowaniu. Nie zamrażać ponownie produktu rozmrożonego.
Przechowywanie produktu po otwarciu	W chłodni lub lodówce (od 0 do +3°C): 24h

Charakterystyka organoleptyczna		
Sposób przygotowania (aby określić charakterystykę organoleptyczną)	PIEC PAROWY: w temp. 95°C, 8 minut	
Wygląd	Tekstura	Smak/Zapach
kolor pomarańczowy, całe kostki	delikatna	charakterystyczna

Charakterystyka mikrobiologiczna

Odniesienie prawne*:

Rozporządzenie europejskie 2073/2005/UE

-> Kryteria

KRYTERIA		Zawartość mikro organizmów w sztukach na gram produktu		Dokument definiujący
		m	M	
Wytyczne	G.A.M	≤ 5.10 ⁵	≤ 5.10 ⁶	ISO 4833-2003
	E. COLI	≤ 10	≤ 100	ISO 16649.2

E. Coli*: Escherichia coli

G.A.M.*: Zarodki Tlenowe Mezofilne

*.m = kryterium mikrobiologiczne którego wartość jest precyzowana przez określony mikroorganizm

M = próg akceptowalności powyżej którego partia produktu nie jest satysfakcjonująca

-> Kryteria kontroli

KRYTERIA		Zawartość mikro organizmów w sztukach na gram produktu	Dokument definiujący
Specyfikacja obowiązkowa	STAPHYLOCOCCUS AUREUS	≤ 100	ISO 6888.1-1999
			ISO 6888.2-1999
	LISTERIA MONOCYTOGENES	Obecność < 10/g	ISO 11290.1
			ISO 11290.2

Skład / Cięcie / Kaliber			
Warzywa	Cięcie/kaliber	% Cel do respektowania na 10 opakowań	Pochodzenie komponentów zgodnie z dostawami
Dynia w kostkach	19 x 19 mm (+/- 4 mm)	100	Francja

Charakterystyka fizyko-chemiczne	
Wady	Cel
Ciała obce: pochodzenia mineralnego, zwierzęcego lub organicznego.	Nieobecność
Ciała obce pochodzenia roślinnego (części roślin)	= 0,5% m/m

Adres i dane producenta
Bonduelle Polska S.A., ul. Szturmowa 2, 02-678 Warszawa

REGULACJE OGÓLNE	Surowiec użyty do produkcji i materiały opakowaniowe są zgodne z prawem żywnościowym obowiązującym w Unii Europejskiej. Produkcja prowadzona jest zgodnie z zasadami HACCP.
OPIS PRODUKTU	Wyrób gotowy przechodzi kontrolę detektorem metali. Wyrób otrzymany z głębokiego mrożenia, metodą IQF ziaren groszku, po zabiegach mycia, blanszowania i sortowania, o cechach jakościowych zgodnych z poniższymi.
CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU	
FORMA OPAKOWANIA	Worki foliowe lub papierowe (powlekane lub z wkładem foliowym). Kartony tekturowe z wkładem foliowym. Opakowania układane na paletach i owinięte streczem. Wszystkie materiały opakowaniowe posiadają deklaracje zgodności i są dopuszczone do kontaktu z żywnością.
CECHY SENSORYCZNE	WYGLĄD: ziarna groszku całe, zdrowe, czyste, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, nie oblodzone, oszronienie nie stanowi wady. Ziarna niekalibrowane o zróżnicowanej wielkości. Ziarno z nieznacznie pękniętą skórką o liścieniach nie rozpadających się nie stanowi wady. BARWA: zielona do oliwkowo-zielonej SMAK: typowy dla groszku, bez obcych posmaków ZAPACH: typowy dla groszku, bez obcych zapachów KONSYSTENCJA: w stanie zamrożonym -twarda, w stanie rozmrożonym -lekko osłabiona na skutek blanszowania
WAGA NETTO	Worek 25kg, 20kg, karton -10 kg
SKŁADNIKI	Groszek zielony
KRAJ POCHODZENIA	Polska
WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g	
Wartość odżywcza	349 kJ/83 kcal
Tłuszcz	0,4 g
W tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,16 g
Węglowodany	16,3 g
W tym cukry	2,2 g
Białko	6,4 g
Sól	0,005 g (zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie występującego sodu)
WYMAGANIA CHEMICZNE	Wg załącznik nr 1 standardy dotyczące metali ciężkich, pestycydów, mikrobiologii oraz
WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE	alergenów.
DEKLARACJA GMO	Produkt został wytworzony z produktów niemodyfikowanych genetycznie. Nie zawiera GMO.
JONIZACJA	Produkt nie został poddany promieniowaniu jonizującego.
OKRES TRWAŁOŚCI	24 miesiące od daty produkcji.
PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE	Do spożycia przez konsumentów bez przeciwwskazań zdrowotnych w spożywaniu wyżej wymienionego produktu.
PRZEZNACZENIE	Produkt ogólnego zastosowania w przemyśle spożywczym po rozmrożeniu i obróbce termicznej.
BEZPIECZEŃSTWO I WARUNKI PRZECHOWYWANIA	Produkt głęboko mrożony o temp. - 18°C. Po rozmrożeniu nie nadaje się do ponownego zamrożenia. Przechowywać w temperaturze nie wyższej niż - 18°C.
TOLERANCJE JAKOŚCIOWE	
Zawartość ziaren uszkodzonych mechanicznie	Nie określa się
Ziarna podsuszone	Do 2 %
Zlepieńców trwałych	Nie określa się
Ziarna o barwie żółtej	Do 10 %
Ziarna ze skazami	Do 20 %
Ziarna ze zmianami chorobowymi	Do 0,5 %
Zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego	Do 4 szt. / kg
Zanieczyszczenia mineralne	0,03 %
Aktywność enzymatyczna	Wynik testu na peroksydazę - ujemny
Ciała obce roślinne	Do 1 szt./kg
Ciała obce	0

Opracowała:	Dorota Renkel	Nr dokumentu	KH-2-2
Zatwierdziła:	Justyna Anklewicz	Strona/ ilość stron	1/2
Data wydania:	13.06.2025 r.	Wersja	2,0

Niniejszy dokument jest własnością Unifreeze Sp. z o.o. Prawa autorskie są ściśle zastrzeżone.
Zabronione jest sporządzanie kopii i ich rozpowszechnianie.
Unifreeze Sp. z o.o. 87-320 Górzno, Miesiączkowo

ZNAKOWANIE	Wg aktualnych aktów prawnych lub wg uzgodnień z odbiorcą. Etykieta powinna zawierać: nazwę i adres producenta, nazwę wyrobu z informacją „zamrożony”, masę netto w [kg], informacje z datą przydatności, nr partii, kraj pochodzenia, wartość odżywczą, informacje o treści: produkt głęboko mrożony, po rozmrożeniu nie zamrażać ponownie, informacja dla alergików, warunki przechowywania.
TRANSPORT	Towar należy przewozić środkami transportowymi wyposażonymi w urządzenia zapewniające utrzymanie w każdym miejscu produktu temp nie wyższej niż - 18°C. Dopuszcza się krótkotrwały wzrost temperatury nie więcej niż o 3°C, podczas czynności manipulujących załadunku i rozładunku. Środki transportu muszą spełniać wymagania sanitarne zgodne z aktualnymi przepisami prawnymi.

INFORMACJA O ALERGENACH

SKŁADNIKI ALERGENNE	OBECNY W PRODUKCIE		OBECNY NA TEJ SAMEJ LINII PRODUKCYJNEJ	OBECNY W ZAKŁADZIE
	TAK/NIE	NAZWA SKŁADNIKA		
Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies zwyczajny, pszenica oplewiona, orkisz, kamut lub ich szczepy hybrydowe)	NIE	-	NIE	NIE
Skorupiaki	NIE	-	NIE	NIE
Jaja	NIE	-	NIE	NIE
Ryby	NIE	-	NIE	NIE
Orzeszki ziemne / orzeszki arachidowe	NIE	-	NIE	NIE
Nasiona soi	NIE	-	NIE	NIE
Mleko (łącznie z laktozą)	NIE	-	NIE	NIE
Orzechy (tj. migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makademia)	NIE	-	NIE	NIE
Seler	NIE	-	NIE	TAK ¹⁾
Gorzycza	NIE	-	NIE	NIE
Nasiona sezamu	NIE	-	NIE	NIE
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach >10mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO ₂	NIE	-	NIE	NIE
Mięczaki i produkty pochodne	NIE	-	NIE	NIE
Łubin	NIE	-	NIE	NIE

¹⁾ Produkt zakupiony z zewnątrz w postaci pasków lub kostki, używany do mieszanek warzywnych.

PIECZĘĆ FIRMOWA

PODPIS

UNIFREEZE Sp. z o.o.
MIESIĄCZKOWO 110
87-320 GÓRZNO
NIP 874-000-39-79
BDO 000018935

Pełnomocnik
ds. bezpieczeństwa żywności
Dorota Renkel

Kierownik ds.
Systemów Zarządzania Jakością

Opracowała:	Dorota Renkel	Justyna Anklewicz	Nr dokumentu	KH-2-2
Zatwierdziła:	Justyna Anklewicz		Strona/ ilość stron	2/2
Data wydania:	13.06.2025 r.		Wersja	2,0

Niniejszy dokument jest własnością Unifreeze Sp. z o.o. Prawa autorskie są ściśle zastrzeżone.
Zabronione jest sporządzanie kopii i ich rozpowszechnianie.
Unifreeze Sp. z o.o. 87-320 Górzno, Miesiączkowo

REGULACJE OGÓLNE	Surowiec użyty do produkcji i materiały opakowaniowe są zgodne z prawem żywnościowym obowiązującym w Unii Europejskiej. Produkcja prowadzona jest zgodnie z zasadami HACCP. Wyrób gotowy przechodzi kontrolę detektorem metali.
OPIS PRODUKTU	Wyrób otrzymany z głębokiego mrożenia, metodą IQF marchwi specjalnych odmian, po zabiegach mycia, blanszowania i sortowania, o cechach jakościowych zgodnych z poniższymi wymaganiami.
CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU	
FORMA OPAKOWANIA	Worki foliowe lub papierowe (powlekane lub z wkładem foliowym). Kartony tekturowe z wkładem foliowym. Opakowania układane na paletach i owinięte streczem. Wszystkie materiały opakowaniowe posiadają deklaracje zgodności i są dopuszczone do kontaktu z żywnością.
CECHY SENSORYCZNE	WYGLĄD: marchew zdrowa, czysta, nieoblodzona, bez zlepieńców trwałych WYMIARY: długość 20-50 mm, średnica 6-14 mm długość 50-55 mm, średnica 14-16mm BARWA: pomarańczowa do pomarańczowo-czerwonej. Na przekroju barwa rdzenia zbliżona do barwy kory SMAK I ZAPACH: typowy dla marchwi, bez obcych smaków i zapachów KONSYSTENCJA: w stanie zamrożonym twarda, po rozmrożeniu osłabiona
WAGA NETTO	Worek - 25 kg, Karton - 10 kg, Oktabina
SKŁADNIKI	Marchew JUNIOR
KRAJ POCHODZENIA	Belgia, Austria
WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g	
Wartość energetyczna	123 kJ/29kcal
Tłuszcz	0,0 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,0 g
Węglowodany	5,3 g
w tym cukry	5,0 g
Białko	0,6 g
Sól	0,08 g (zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie występującego sodu)
WYMAGANIA CHEMICZNE	Wg załącznik nr 1 standardy dotyczące metali ciężkich, pestycydów, mikrobiologii oraz alergenów.
WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE	
DEKLARACJA GMO	Produkt został wytworzony z produktów niemodyfikowanych genetycznie. Nie zawiera GMO
JONIZACJA	Produkt nie został poddany promieniom jonizującym.
OKRES TRWAŁOŚCI	24 miesiące od daty produkcji.
PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE	Do spożycia przez konsumentów bez przeciwwskazań zdrowotnych w spożywaniu wyżej wymienionego produktu.
PRZEZNACZENIE	Produkt ogólnego zastosowania w przemyśle spożywczym po rozmrożeniu i obróbce termicznej.
BEZPIECZEŃSTWO I WARUNKI PRZECHOWYWANIA	Produkt głęboko mrożony o temp. - 18 ° C. Po rozmrożeniu nie nadaje się do ponownego zamrożenia. Przechowywać w temperaturze nie wyższej niż - 18 ° C.
TOLERANCJE JAKOŚCIOWE	
Ciała obce	Nieobecne
Obce zanieczyszczenia roślinne	Do 1 szt./kg
Zanieczyszczenia roślinne pochodzące od marchewki	Do 2 %
Odbarwione (≥ 50 % powierzchni)	Do 3 %
Duże skaży (Ø ≥ 6 mm)	Do 5 %
Czarne lub zielone kołnierzyki	Do 6 %
Uszkodzenia mechaniczne	Do 10 %
ZNAKOWANIE	Wg aktualnych aktów prawnych lub wg uzgodnień z odbiorcą. Etykieta powinna zawierać: nazwę i adres producenta, nazwę wyrobu z informacją „zamrożony”, masę netto w [kg], informacje z datą przydatności, nr partii, kraj pochodzenia, wartość odżywcza, informacje o treści: produkt głęboko mrożony, po rozmrożeniu nie zamrażać ponownie, informacja dla alergików, warunki przechowywania.
TRANSPORT	Towar należy przewozić środkami transportowymi wyposażonymi w urządzenia zapewniające utrzymanie w każdym miejscu produktu temp nie wyższej niż - 18 ° C. Dopuszcza się krótkotrwały wzrost temperatury nie więcej niż o 3 ° C, podczas czynności manipulujących załadunku i rozładunku. Środki transportu muszą spełniać wymagania sanitarne zgodne z aktualnymi przepisami prawnymi.

Opracowała:	Dorota Renkel	Nr dokumentu	KH-2-2
Zatwierdziła:	Justyna Brudnicka	Strona/ ilość stron	1 / 2
Data wydania:	22.10.2024 r.	Wersja	5,8

Niniejszy dokument jest własnością Unifreeze Sp. z o.o. Prawa autorskie są ściśle zastrzeżone.

Zabronione jest sporządzanie kopii i ich rozpowszechnianie.

Unifreeze Sp. z o.o. 87-320 Górzno, Miesiączkowo



INFORMACJA O ALERGENACH

SKŁADNIKI ALERGENNE	OBECNY W PRODUKCIE		OBECNY NA TEJ SAMEJ LINII PRODUKCYJNEJ	OBECNY W ZAKŁADZIE
	TAK/NIE	NAZWA SKŁADNIKA		
Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies zwyczajny, pszenica oplewiona, orkisz, kamut lub ich szczepy hybrydowe)	NIE	-	NIE	NIE
Skoruplaki	NIE	-	NIE	NIE
Jaja	NIE	-	NIE	NIE
Ryby	NIE	-	NIE	NIE
Orzeszki ziemne / orzeszki arachidowe	NIE	-	NIE	NIE
Nasiona soi	NIE	-	NIE	NIE
Mleko (łącznie z laktozą)	NIE	-	NIE	NIE
Orzechy (tj. migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makaademia)	NIE	-	NIE	NIE
Seler	NIE	-	NIE	TAK ¹⁾
Gorczyca	NIE	-	NIE	NIE
Nasiona sezamu	NIE	-	NIE	NIE
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach >10mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO ₂	NIE	-	NIE	NIE
Mięczaki i produkty pochodne	NIE	-	NIE	NIE
Łubin	NIE	-	NIE	NIE

¹⁾ Produkt zakupiony z zewnątrz w postaci pasków lub kostki, używany do mieszanek warzywnych.

PIECZĘĆ FIRMOWA

PODPIS

UNIFREEZE Sp. z o.o.
MIESIĄCZKOWO 110
87-320 GÓRZNO
NIP 874-000-39-79
BDO 000018935

Pełnomocnik
ds. bezpieczeństwa żywności
Dorota Renkel

Kierownik ds. Systemów
Zarządzania Jakością

Opracowała:	Dorota Renkel	Nr dokumentu	KH-2-2
Zatwierdziła:	Justyna Brudnicka	Strona/ ilość stron	2 / 2
Data wydania:	22.10.2024 r.	Wersja	5,8

Niniejszy dokument jest własnością Unifreeze Sp. z o.o. Prawa autorskie są ściśle zastrzeżone.
Zabronione jest sporządzanie kopii i ich rozpowszechnianie.
Unifreeze Sp. z o.o. 87-320 Górzno, Miesiączkowo

REGULACJE OGÓLNE	Surowiec użyty do produkcji i materiały opakowaniowe są zgodne z prawem żywnościowym obowiązującym w Unii Europejskiej. Produkcja prowadzona jest zgodnie z zasadami HACCP. Wyrób gotowy przechodzi kontrolę detektorem metali.
OPIS PRODUKTU	Wyrób otrzymany z głęboko mrożonych, metodą IQF, główek kapusty brukselskiej, po zabiegach mycia, bielszowania i sortowania, o cechach jakościowych zgodnych z poniższymi wymaganiami.
CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU	
FORMA OPAKOWANIA	Worki foliowe lub papierowe (powlekane lub z wkładem foliowym). Kartony tekturowe z wkładem foliowym. Opakowania układane na paletach i owinięte stresem. Wszystkie materiały opakowaniowe posiadają deklaracje zgodności i są dopuszczone do kontaktu z żywnością.
CECHY SENSORYZNE	WYGLĄD: główki zdrowe, wolne od oznak zapleśnienia i gnicia, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki i choroby BARWA: zielona do zielono-oliwkowej SMIAK, ZAPACH: typowy dla kapusty brukselskiej, bez obcych zapachów i posmaków. KONSYSTENCJA: Po rozmrożeniu konsystencja miękka ale jędrna
WAGA NETTO	Karton - 10 kg, worek - 25 kg,
SKŁADNIKI	Kapusta brukselska
KRAJ POCHODZENIA	Belgia
WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g	
Wartość energetyczna	191 kJ / 46 kcal
Tłuszcz	0,5 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,07 g
Węglowodany	8,4 g
w tym cukry	2,5 g
Białko	4,5 g
Sól	0,023 g (zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie występującego sodu)
WYMAGANIA CHEMICZNE	Wg załącznik nr 1 standardy dotyczące metali ciężkich, pestycydów, mikrobiologii oraz alergenów.
WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE	Produkt został wytworzony z produktów niemodyfikowanych genetycznie. Nie zawiera GMO.
DEKLARACJA GMO	Produkt nie został poddany promieniowaniu jonizującemu.
JONIZACJA	24 miesiące od daty produkcji.
OKRES TRWAŁOŚCI	Do spożycia przez konsumentów bez przeciwwskazań zdrowotnych w spożywaniu wyżej wymienionego produktu.
PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE	Produkt ogólnego zastosowania w przemyśle spożywczym po rozmrożeniu i obróbce termicznej.
PRZEZNACZENIE	Produkt głęboko mrożony o temp. - 18°C. Po rozmrożeniu nie nadaje się do ponownego zamrożenia.
BEZPIECZEŃSTWO I WARUNKI PRZECHEWYWANIA	Przechowywać w temperaturze nie wyższej niż - 18°C.
TOLERANCJE JAKOŚCIOWE	
Ciała obce	0
Ciała obce pochodzenia roślinnego	Do 1 szt./kg
Zanieczyszczenia organiczne	Do 3 szt./kg
Niekształtne	Do 5 %
Żle przycięte	Do 5 %
Uszkodzenia mechaniczne	Do 7 %
Odbarwienia (≥ 50 % całej powierzchni)	Do 4 %
Przebarwienia Ø > 6 mm	Do 7 %
Przebarwienia Ø 2-6 mm	Do 12 %
Główki z ciemnym głębkim na powierzchni przycięcia	Do 5 %
Aktywność enzymatyczna	Test na obecność peroksydazy - ujemny
ZNAKOWANIE	Wg aktualnych aktów prawnych lub wg uzgodnień z odbiorcą. Etykieta powinna zawierać: nazwę i adres producenta, nazwę wyrobu z informacją „zamrożony”, masę netto w [kg], informacje z datą przydatności, nr partii, kraj pochodzenia, wartość odżywcza, informacje o treści: produkt głęboko mrożony, po rozmrożeniu nie zamrażać ponownie, informacja dla alergików, warunki przechowywania.
TRANSPORT	Towar należy przewozić środkami transportowymi wyposażonymi w urządzenia zapewniające utrzymanie w każdym miejscu produktu temp nie wyższej niż - 18 °C. Dopuszcza się krótkotrwały wzrost temperatury nie więcej niż o 3 °C, podczas czynności manipulujących ładunkiem i rozładunku. Środki transportu muszą spełniać wymagania sanitarne zgodne z aktualnymi przepisami prawnymi.

Opracowała:	Dorota Renkel	Nr dokumentu	KH-2-2
Zatwierdziła:	Justyna Anklewicz	Strona/ ilość stron	1 / 2
Data wydania:	18.06.2025 r.	Wersja	6,0

Niniejszy dokument jest własnością Unifreeze Sp. z o.o. Prawa autorskie są ściśle zastrzeżone.
Zabronione jest sporządzanie kopii i ich rozpowszechnianie.
Unifreeze Sp. z o.o. 87-320 Górzno, Miesiączkowa

INFORMACJA O ALERGENACH

SKŁADNIKI ALERGENNE	OBECNY W PRODUKCIE		OBECNY NA TEJ SAMEJ LINII PRODUKCYJNEJ	OBECNY W ZAKŁADZIE
	TAK/NIE	NAZWA SKŁADNIKA		
Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies zwyczajny, pszenica oplewiona, orkisz, kamut lub ich szczepy hybrydowe)	NIE	-	NIE	NIE
Skorupki	NIE	-	NIE	NIE
Jaja	NIE	-	NIE	NIE
Ryby	NIE	-	NIE	NIE
Orzeszki ziemne / orzeszki arachidowe	NIE	-	NIE	NIE
Nasiona soi	NIE	-	NIE	NIE
Mleko (łącznie z laktozą)	NIE	-	NIE	NIE
Orzechy (tj. migdał, orzech włoski, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makademia)	NIE	-	NIE	NIE
Seler	NIE	-	NIE	TAK ¹⁾
Gorczyca	NIE	-	NIE	NIE
Nasiona sezamu	NIE	-	NIE	NIE
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach >10mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO ₂	NIE	-	NIE	NIE
Mięsaczki i produkty pochodne	NIE	-	NIE	NIE
Łubin	NIE	-	NIE	NIE

¹⁾ Produkt zakupiony z zewnątrz w postaci pasków lub kostki, używany do mieszanek warzywnych.

PIECZĘĆ FIRMOWA

PODPIS

UNIFREEZE Sp. z o.o.
MIESIĄCZKOWO 110
87-320 GÓRZNO
NIP 874-000-39-79
BDO 000018935

Pełnomocnik
ds. bezpieczeństwa żywności

Dorota Renkel

Kierownik ds.
Systemów Zarządzania Jakością

Opracowała:	Dorota Renkel	Justyna Ankiewicz	Nr dokumentu	KH-2-2
Zatwierdziła:	Justyna Ankiewicz		Strona/ ilość stron	2 / 2
Data wydania:	18.06.2025 r.		Wersja	6,0

Niniejszy dokument jest własnością Unifreeze Sp. z o.o. Prawa autorskie są ściśle zastrzeżone.
Zabronione jest sporządzanie kopii i ich rozpowszechnianie.
Unifreeze Sp. z o.o. 87-320 Górzno, Miesiączkowo

REGULACJE OGÓLNE	Surowiec użyty do produkcji i materiały opakowaniowe są zgodne z prawem Żywnościowym obowiązującym w Unii Europejskiej. Produkcja prowadzona jest zgodnie z zasadami HACCP. Wyrób gotowy przechodzi kontrolę detektorem metali.		
OPIS PRODUKTU	Wyrób otrzymywany z głęboko mrożonych warzyw, po sortowaniu i zmieszaniu w odpowiednich proporcjach, wg receptury zakładowej o jakości poszczególnych składników zgodnie ze specyfikacją		
CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU			
FORMA OPAKOWANIA	Woreczki z folii polietylenowej/polipropylenowej ułożone w kartonach tekturowych. Opakowania układane są na paletach i owinięte streczem. Wszystkie materiały opakowaniowe posiadają deklaracje zgodności i są dopuszczone do kontaktu z żywnością.		
CECHY SENSORYCZNE	Barwa, smak, zapach typowe dla mrożonych warzyw, bez obcych zapachów i posmaków. Po rozmrożeniu o osłabionej strukturze		
WAGA NETTO	Worek – 2500 g		
SKŁADNIKI KRAJ POCHODZENIA	Warzywa w zmiennych porcjach: kielki fasoli mung, marchew słupki, grzyby chińskie (kraj pochodzenia Chiny), pędy bambusa (kraj pochodzenia Chiny), por, papryka czerwona, papryka zielona, cebula plaster.		
ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W SKŁADZIE INFORMACJA DLA ALERGIKÓW	Brak Na terenie zakładu używany jest seler		
RECEPTURA ZAKŁADOWA			
Kielki fasoli mung	Do 30 %		
Marchew słupki	Do 20 %		
Grzyby chińskie	Do 15 %		
Pędy bambusa	Do 10 %		
Por	Do 10 %		
Papryka czerwona	Do 5 %		
Papryka zielona	Do 5 %		
Cebula plaster	Do 5 %		
DOPUSZCZALNE ODCHYLENIA W UDZIALE PROCENTOWYM SKŁADNIKÓW			
Składnik o udziale < 25 %	± 40 %		
Składniki o udziale > 25 %	± 20 %		
WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g			
Wartość energetyczna	124 kJ/ 29 kcal		
Tłuszcz	0,4g		
W tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,1 g		
Węglowodany	5,9 g		
W tym cukry	2,1 g		
Białko	2,0 g		
Sól	0,038 g (zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie występującego sodu)		
TOLERANCJE JAKOŚCIOWE			
Warzywa pokruszone	Do 5 %		
Warzywa z wadami barwy	Do 15 %		
Warzywa z objawami chorób	Do 5 %		
Suma wad barwy marchewki	Do 30 %		
Zanieczyszczenia mineralne	Do 0,03 %		
Zanieczyszczenia organiczne	Do 3 cm²/500 g		
Aktywność enzymatyczna	w warzywach blanszowanych - peroksydaza ujemna w warzywach nieblanszowanych - peroksydaza dodatnia (papryka, cebula, por)		
WYMAGANIA CHEMICZNE	Wg załącznik nr 1 standardy dotyczące metali ciężkich, pestycydów, mikrobiologii oraz alergenów.		
WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE			
DEKLARACJA GMO	Produkt został wytworzony z produktów niemodyfikowanych genetycznie. Nie zawiera GMO.		
JONIZACJA	Produkt nie został poddany promieniowaniu jonizującemu.		
OKRES TRWAŁOŚCI	18 miesięcy od daty produkcji		
PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE	Do spożycia przez konsumentów bez przeciwwskazań zdrowotnych w spożywaniu wyżej wymienionego produktu.		
PRZEZNACZENIE	Produkt ogólnego zastosowania w przemyśle spożywczym po rozmrożeniu i obróbce termicznej.		
BEZPIECZEŃSTWO I WARUNKI PRZECHOWYWANIA	Produkt głęboko mrożony o temp. – 18 ° C. Po rozmrożeniu nie nadaje się do ponownego zamrożenia. Przechowywać w temperaturze nie wyższej niż - 18 ° C.		

Opracowała:	Dorota Renkel	Nr dokumentu	KH-2-2
Zatwierdziła:	Justyna Brudnicka	Strona/ ilość stron	1 / 2
Data wydania:	08.11.2024 r.	Wersja	5,8

Niniejszy dokument jest własnością Unifreeze Sp. z o.o. Prawa autorskie są ściśle zastrzeżone.
Zabronione jest sporządzanie kopii i ich rozpowszechnianie.
Unifreeze Sp. z o.o. 87-320 Górzno, Miesiączkowo

ZNAKOWANIE	Wg aktualnych aktów prawnych lub wg uzgodnień z odbiorcą. Etykieta powinna zawierać: nazwę i adres producenta, nazwę wyrobu z informacją „zamrożony”, masę netto w [kg], informacje z datą przydatności, nr partii, kraj pochodzenia, wartość odżywcza, informacje o treści: produkt głęboko mrożony, po rozmrożeniu nie zamrażać ponownie, informacja dla alergików, warunki przechowywania.
TRANSPORT	Towar należy przewozić środkami transportowymi wyposażonymi w urządzenia zapewniające utrzymanie w każdym miejscu produktu temp nie wyższej niż - 18 ° C. Dopuszcza się krótkotrwały wzrost temperatury nie więcej niż o 3 °C, podczas czynności manipulujących załadunku i rozładunku. Środki transportu muszą spełniać wymagania sanitarne zgodne z aktualnymi przepisami prawnymi.

PIECZĘĆ FIRMOWA

PODPIS

UNIFREEZE Sp. z o.o.
MIESIĄCZKOWO 110
87-320 GÓRZNO
NIP 874-000-39-79
BDO 000018935

Pełnomocnik
ds. bezpieczeństwa żywności

Dorota Renkel

Kierownik ds. Systemów
Zarządzania Jakością

Justyna Brudnicka

Opracowała:	Dorota Renkel	Nr dokumentu	KH-2-2
Zatwierdziła:	Justyna Brudnicka	Strona/ ilość stron	2 / 2
Data wydania:	08.11.2024 r.	Wersja	5,8

Niniejszy dokument jest własnością Unifreeze Sp. z o.o. Prawa autorskie są ściśle zastrzeżone.
Zabronione jest sporządzanie kopii i ich rozpowszechnianie.
Unifreeze Sp. z o.o. 87-320 Górzno, Miesiączkowo

REGULACJE OGÓLNE	Surowiec użyty do produkcji i materiały opakowaniowe są zgodne z prawem żywnościowym obowiązującym w Unii Europejskiej. Produkcja prowadzona jest zgodnie z zasadami HACCP. Wyrób gotowy przechodzi kontrolę detektorem metali.
OPIS PRODUKTU	Wyrób otrzymywany z głęboko mrożonych warzyw, po sortowaniu i zmieszaniu w odpowiednich proporcjach, wg receptury zakładowej o jakości poszczególnych składników zgodnie ze specyfikacją.
CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU	
FORMA OPAKOWANIA	Woreczki z folii polietylenowej/polipropylenowej ułożone w kartonach tekturowych. Opakowania układane są na paletach i owinięte streczem. Wszystkie materiały opakowaniowe posiadają deklaracje zgodności i są dopuszczone do kontaktu z żywnością.
CECHY SENSORYCZNE	WYGLĄD: charakterystyczny dla poszczególnych składników mieszanki, warzywa sypkie, nie oblodzone, bez zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mroźowej. BARWA: charakterystyczna dla poszczególnych składników mieszanki. SMAK I ZAPACH: po ugotowaniu typowy dla warzyw, bez obcego smaku i zapachu. KONSYSTENCJA: w stanie zamrożonym - twarda, krucha, w stanie rozmrożonym - osłabiona, wykazująca dla wszystkich składników jednolity stopień miękkości
WAGA NETTO	Worek - 2500 g
SKŁADNIKI	Warzywa w zmiennych porcjach: <i>marchew plastry, brokuł, kalafior</i>
ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W SKŁADZIE INFORMACJA DLA ALERGIKÓW	Brak Na terenie zakładu używany jest seler
RECEPTURA ZAKŁADOWA	
<i>Marchew plastry</i>	34 %
<i>Brokuł 20/40 mm</i>	33 %
<i>Kalafior 20/40 mm</i>	33 %
DOPUSZCZALNE ODCHYLENIA W UDZIALE PROCENTOWYM SKŁADNIKÓW	
<i>Składnik o udziale < 25 %</i>	± 40 %
<i>Składniki o udziale > 25 %</i>	± 20 %
WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g	
<i>Wartość energetyczna</i>	117 kJ/ 28 kcal
<i>Tłuszcz</i>	0,3 g
<i>W tym kwasy tłuszczowe nasycone</i>	0,03g
<i>Węglowodany</i>	5,7 g
<i>W tym cukry</i>	2,9 g
<i>Białko</i>	1,9 g
<i>Sól</i>	0,078 g (zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie występującego sodu)
TOLERANCJE JAKOŚCIOWE	
<i>Warzywa pokruszone</i>	Do 8 %
<i>Zlepienie trwałe</i>	Do 10 %
<i>Uszkodzone przez choroby lub szkodniki</i>	Do 6 szt./500 g
<i>Zanieczyszczenia mineralne</i>	Do 0,04 %
<i>Łączna suma wad barwy marchwi, punktów</i>	Do 45 %
<i>Zawartość różyczek brokuła przejrzałych i z wadami barwy tj. o barwie żółtej, brązowej</i>	Do 15 %
<i>Zawartość różyczek kalafiora z barwą inną niż dopuszczalna</i>	Do 10 %
<i>Zawartość różyczek kalafiora uszkodzonych przez choroby lub szkodnik</i>	Do 2 szt./500 g
<i>Zawartość luźnych główek kalafiora</i>	Do 15 %
<i>Aktywność enzymatyczna</i>	w warzywach blanszowanych - peroksydaza ujemna (marchew, brokuł, kalafior)

Opracowała:	Dorota Renkel	Nr dokumentu	KH-2-2
Zatwierdziła:	Justyna Brudnicka	Strona/ ilość stron	1 / 2
Data wydania:	08.11.2024 r.	Wersja	5,8

Niniejszy dokument jest własnością Unifreeze Sp. z o.o. Prawa autorskie są ściśle zastrzeżone.
Zabronione jest sporządzanie kopii i ich rozpowszechnianie.
Unifreeze Sp. z o.o. 87-320 Górzno, Miesiączkowo

WYMAGANIA CHEMICZNE	Wg załącznik nr 1 standardy dotyczące metali ciężkich, pestycydów, mikrobiologii oraz alergenów.
WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE	Produkt został wytworzony z produktów niemodyfikowanych genetycznie. Nie zawiera GMO.
DEKLARACJA GMO	Produkt nie został poddany promieniowaniu jonizującemu.
JONIZACJA	18 miesięcy od daty produkcji.
OKRES TRWAŁOŚCI	Do spożycia przez konsumentów bez przeciwwskazań zdrowotnych w spożywaniu wyżej wymienionego produktu.
PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE	Produkt ogólnego zastosowania w przemyśle spożywczym po rozmrożeniu i obróbce termicznej.
PRZEZNACZENIE	Produkt głęboko mrożony o temp. -18°C . Po rozmrożeniu nie nadaje się do ponownego zamrożenia.
BEZPIECZEŃSTWO I WARUNKI PRZECIHOBYWANIA	Przechowywać w temperaturze nie wyższej niż -18°C .
ZNAKOWANIE	Wg aktualnych aktów prawnych lub wg uzgodnień z odbiorcą. Etykieta powinna zawierać: nazwę i adres producenta, nazwę wyrobu z informacją „zamrożony”, masę netto w [kg], informacje z datą przydatności, nr partii, kraj pochodzenia, wartość odżywcza, informacje o treści: produkt głęboko mrożony, po rozmrożeniu nie zamrażać ponownie, informacja dla alergików, warunki przechowywania
TRANSPORT	Towar należy przewozić środkami transportowymi wyposażonymi w urządzenia zapewniające utrzymanie w każdym miejscu produktu temp nie wyższej niż -18°C . Dopuszcza się krótkotrwały wzrost temperatury nie więcej niż 3°C , podczas czynności manipulujących załadunku i rozładunku. Środki transportu muszą spełniać wymagania sanitarne zgodne z aktualnymi przepisami prawnymi.

PIECZĘĆ FIRMOWA

PODPIS

UNIFREEZE Sp. z o.o.
MIESIĄCZKOWO 110
87-320 GÓRZNO
NIP 874-000-39-79
BDO 000018935

Pełnomocnik
ds. bezpieczeństwa żywności
Dorota Renkel

Kierownik ds. Systemów
Zarządzania Jakością

Justyna Brudnicka

Opracowała:	Dorota Renkel	Nr dokumentu	KH-2-2
Zatwierdziła:	Justyna Brudnicka	Strona/ ilość stron	2 / 2
Data wydania:	08.11.2024 r.	Wersja	5,8

Niniejszy dokument jest własnością Unifreeze Sp. z o.o. Prawa autorskie są ściśle zastrzeżone.
Zabronione jest sporządzanie kopii i ich rozpowszechnianie.
Unifreeze Sp. z o.o. 87-320 Górzno, Miesiączkowo

REGULACJE OGÓLNE	Surowiec użyty do produkcji i materiały opakowaniowe są zgodne z prawem żywnościowym obowiązującym w Unii Europejskiej. Produkcja prowadzona jest zgodnie z zasadami HACCP. Wyrób gotowy przechodzi kontrolę detektorem metali. Wyrób gotowy przechodzi kontrolę detektorem metali.
OPIS PRODUKTU	Wyrób otrzymany przez zamrożenie owoców malin, po zabiegach sortowania, o cechach jakościowych zgodnych z poniższymi wymaganiami.
CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU	
FORMA OPAKOWANIA	Kartony tekturowe z wkładem foliowym. Opakowania układane na paletach i owinięte strechem. Wszystkie materiały opakowaniowe posiadają deklaracje zgodności i są dopuszczone do kontaktu z żywnością.
CECHY SENSORCZNE	WYGLĄD: owoce całe, o typowych kształtach, syple, bez zlepieńców trwałych, zlepienie nietrwałe nie stanowi wady. Owoce mogą być lekko oszronione, nieoblodzone. BARWA: typowa dla maliny SMAK I ZAPACH: typowy dla malin świeżych, lekko osłabiony, nie dopuszcza się smaku i zapachu obcego KONSYSTENCJA: w stanie zamrożonym krucha, w stanie rozmrożonym osłabiona z wyciekami soku
WAGA NETTO	Karton - 10 kg
SKŁADNIKI	Malina
KRAJ POCHODZENIA	Serbia, Polska, Ukraina
WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g	
<i>Wartość energetyczna</i>	177 kJ / 43 kcal
<i>Tłuszcz</i>	0,3 g
<i>w tym kwasy tłuszczowe nasycone</i>	0,01 g
<i>Węglowodany</i>	12 g
<i>W tym cukry</i>	4,9 g
<i>Białko</i>	1,3 g
<i>Sól</i>	0,005 g (zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie występującego sodu)
WYMAGANIA CHEMICZNE	Wg załącznik nr 1 standardy dotyczące metali ciężkich, pestycydów, mikrobiologii oraz alergenów.
WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE	
DEKLARACJA GMO	Produkt został wytworzony z produktów niemodyfikowanych genetycznie. Nie zawiera GMO.
JONIZACJA	Produkt nie został poddany promieniowaniu jonizującemu.
OKRES TRWAŁOŚCI	24 miesiące od daty produkcji.
PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE	Do spożycia przez konsumentów bez przeciwwskazań zdrowotnych w spożywaniu wyżej wymienionego produktu.
PRZEZNACZENIE	Produkt ogólnego zastosowania w przemyśle spożywczym po rozmrożeniu i/lub obróbce termicznej.
BEZPIECZEŃSTWO I WARUNKI PRZECHOWYWANIA	Produkt głęboko mrożony o temp. - 18°C. Po rozmrożeniu nie nadaje się do ponownego zamrożenia. Przechowywać w temperaturze nie wyższej niż - 18°C.
TOLERANCJE JAKOŚCIOWE	
<i>Owoce całe</i>	Nie mniej niż 90 % - 95 %
<i>Zlepienie trwałe</i>	Do 5 %
<i>Owoce o dużych fragmentach</i>	Do 5 %
<i>Grys</i>	Do 5 %
<i>Owoce niedojrzałe</i>	Do 5 %
<i>Owoce przejrzałe</i>	Do 1 %
<i>Owoce z objawami chorób</i>	0
<i>Obecność larw</i>	0
<i>Zanieczyszczenia organiczne</i>	1 cm ² /500 g
<i>Ciała obce roślinne</i>	Do 1 szt./kg
<i>Ciała obce</i>	0
<i>Ekstrakt</i>	7-15 %
ZNAKOWANIE	Wg aktualnych aktów prawnych lub wg uzgodnień z odbiorcą. Etykieta powinna zawierać: nazwę i adres producenta, nazwę wyrobu z informacją „zamrożony”, masę netto w [kg], informacje z datą przydatności, nr partii, kraj pochodzenia, wartość odżywcza, informacje o treści: produkt głęboko mrożony, po rozmrożeniu nie zamrażać ponownie, informacja dla alergików, warunki przechowywania.
TRANSPORT	Towar należy przewozić środkami transportowymi wyposażonymi w urządzenia zapewniające utrzymanie w każdym miejscu produktu temp nie wyższej niż - 18°C. Dopuszcza się krótkotrwały wzrost temperatury nie więcej niż o 3°C, podczas czynności manipulujących ładunkiem i rozładunku. Środki transportu muszą spełniać wymagania sanitarne zgodne z aktualnymi przepisami prawnymi.

Opracowała:	Dorota Renkel	Nr dokumentu	KH-2-2
Zatwierdziła:	Justyna Anklewicz	Strona/ ilość stron	1 / 2
Data wydania:	25.06.2025 r.	Wersja	6,3

INFORMACJA O ALERGENACH

SKŁADNIKI ALERGENNE	OBECNY W PRODUKCIE		OBECNY NA TEJ SAMEJ LINII PRODUKCYJNEJ	OBECNY W ZAKŁADZIE
	TAK/NIE	NAZWA SKŁADNIKA		
Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies zwyczajny, pszenica oplewiona, orkisz, kamut lub ich szczepy hybrydowe)	NIE	-	NIE	NIE
Skorupiaki	NIE	-	NIE	NIE
Jaja	NIE	-	NIE	NIE
Ryby	NIE	-	NIE	NIE
Orzeszki ziemne / orzeszki arachidowe	NIE	-	NIE	NIE
Nasiona soi	NIE	-	NIE	NIE
Mleko (łącznie z laktozą)	NIE	-	NIE	NIE
Orzechy (tj. migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makademia)	NIE	-	NIE	NIE
Seler	NIE	-	NIE	TAK ¹⁾
Gorzyczka	NIE	-	NIE	NIE
Nasiona sezamu	NIE	-	NIE	NIE
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach >10mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO ₂	NIE	-	NIE	NIE
Mięczaki i produkty pochodne	NIE	-	NIE	NIE
Łubin	NIE	-	NIE	NIE

¹⁾ Produkt zakupiony z zewnątrz w postaci pasków lub kostki, używany do mieszanek warzywnych.

PIECZĘĆ FIRMOWA

PODPIS

UNIFREEZE Sp. z o.o.
MIESIĄCZKOWO 110
87-320 GÓRZNO
NIP 874-000-39-79
BDO 000018935

Pełnomocnik
ds. bezpieczeństwa żywności

Dorota Renkel

Kierownik ds.
Systemów Zarządzania Jakością

Opracowała:	Dorota Renkel	Justyna Anklewicz	Nr dokumentu	KH-2-2
Zatwierdziła:	Justyna Anklewicz		Strona/ ilość stron	2 / 2
Data wydania:	25.06.2025 r.		Wersja	6,3

Niniejszy dokument jest własnością Unifreeze Sp. z o.o. Prawa autorskie są ściśle zastrzeżone.
Zabronione jest sporządzanie kopii i ich rozpowszechnianie.
Unifreeze Sp. z o.o. 87-320 Górzno, Miesiączkowo

REGULACJE OGÓLNE	Surowiec użyty do produkcji i materiały opakowaniowe są zgodne z prawem żywnościowym obowiązującym w Unii Europejskiej. Produkcja prowadzona jest zgodnie z zasadami HACCP.
OPIS PRODUKTU	Wyrób gotowy przechodzi kontrolę detektorem metali.
	Wyrób otrzymany z głębokiego mrożenia, metodą IQF owoców jagody leśnej, po zabiegach mycia, sortowania, o cechach jakościowych zgodnych z poniższymi.
CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU	
FORMA OPAKOWANIA	Worki foliowe lub papierowe (powlekane lub z wkładem foliowym). Kartony tekturowe z wkładem foliowym. Opakowania układane na paletach i owinięte strechem. Wszystkie materiały opakowaniowe posiadają deklaracje zgodności i są dopuszczone do kontaktu z żywnością.
CECHY SENSORYCZNE	BARWA: czarnogranatowa, nie dopuszcza się jagód o barwie zielonej WYGLĄD: jagody powinny być sypkie, niepogniecione, niezdeformowane, niezdrewniałe, niepodsuszone i nieoblodzone. Oszronienie nie stanowi wady. SMAK I ZAPACH: naturalny, charakterystyczny dla jagód. Nie dopuszcza się obcego smaku i zapachu, fermentacji oraz zapleśnienia. KONSYSTENCJA: w stanie zamrożonym twarda i krucha. W stanie rozmrożonym jagody o osłabionej jędrności i lekkim wyciekem soku.
WAGA NETTO	Karton - 10 kg, worek - 25 kg, 20 kg
SKŁADNIKI	Jagoda leśna
KRAJ POCHODZENIA	Polska, Ukraina, Białoruś, Litwa
WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g	
Wartość energetyczna	214 kJ/51 kcal
Tłuszcz	0,6 g
W tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,02 g
Węglowodany	12,2 g
W tym cukry	6,5 g
Białko	0,8 g
Sól	0,003 g (zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie występującego sodu)
WYMAGANIA CHEMICZNE	Wg załącznik nr 1 standardy dotyczące metali ciężkich, pestycydów, mikrobiologii oraz alergenów
WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE	Produkt został wytworzony z produktów niemodyfikowanych genetycznie. Nie zawiera GMO.
DEKLARACJA GMO	Produkt nie został poddany promieniowaniu jonizującemu.
JONIZACJA	24 miesiące od daty produkcji.
OKRES TRWAŁOŚCI	Do spożycia przez konsumentów bez przeciwwskazań zdrowotnych w spożywaniu wyżej wymienionego produktu.
PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE	Produkt ogólnego zastosowania w przemyśle spożywczym po rozmrożeniu i/lub obróbce termicznej.
PRZEZNACZENIE	Produkt głęboko mrożony o temp. – 18 °C. Po rozmrożeniu nie nadaje się do ponownego zamrożenia.
BEZPIECZEŃSTWO I WARUNKI PRZECHOWYWANIA	Przechowywać w temperaturze nie wyższej niż - 18 °C.
TOLERANCJE JAKOŚCIOWE	
O barwie fioletowo zielonkawej	Do 0,5 %
O barwie fioletowo czerwonej	Do 1,5 %
Zepsute, uszkodzone przez szkodników	Nieobecne
Uszkodzone mechanicznie	Do 2 %
Podsuszone	Do 2 %
Z rozetrwaną skórką	Do 2 %
Zlepiciów trwałych	Do 2 %
Niekształtne	Do 5 %
Obce jagody	Nieobecne
Zawartość zanieczyszczeń roślinnych	Do 1,5 cm ² /500 g
W tym szypulek	Do 10 szt. / 500 g
Zawartość zanieczyszczeń mineralnych	Do 0,05 %
Ciała obce	0
Ciała obce roślinne	1 szt./kg
ZNAKOWANIE	Wg aktualnych aktów prawnych lub wg uzgodnień z odbiorcą. Etykieta powinna zawierać: nazwę i adres producenta, nazwę wyrobu z informacją „zamrożony”, masę netto w [kg], informację z datą przydatności, nr partii, kraj pochodzenia, wartość odżywcza, informacje o treści: produkt głęboko mrożony, po rozmrożeniu nie zamrażać ponownie, informacja dla alergików, warunki przechowywania.
TRANSPORT	Towar należy przewozić środkami transportowymi wyposażonymi w urządzenia zapewniające utrzymanie w każdym miejscu produktu temp nie wyższej niż – 18 °C. Dopuszcza się krótkotrwały wzrost temperatury nie więcej niż o 3 °C, podczas czynności manipulujących załadunku i rozładunku. Środki transportu muszą spełniać wymagania sanitarne zgodne z aktualnymi przepisami prawnymi.

Opracowała:	Dorota Renkel	Nr dokumentu	KH-2-2
Zatwierdziła:	Justyna Brudnicka	Strona/ ilość stron	1 / 2
Data wydania:	17.10.2024 r.	Wersja	6,2

INFORMACJA O ALERGENACH

SKŁADNIKI ALERGENNE	OBECNY W PRODUKCIE		OBECNY NA TEJ SAMEJ LINII PRODUKCYJNEJ	OBECNY W ZAKŁADZIE
	TAK/NIE	NAZWA SKŁADNIKA		
Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies zwyczajny, pszenica oplewiona, orkisz, kamut lub ich szczepy hybrydowe)	NIE	-	NIE	NIE
Skorupiaki	NIE	-	NIE	NIE
Jaja	NIE	-	NIE	NIE
Ryby	NIE	-	NIE	NIE
Orzeszki ziemne / orzeszki arachidowe	NIE	-	NIE	NIE
Nasiona soi	NIE	-	NIE	NIE
Mleko (łącznie z laktozą)	NIE	-	NIE	NIE
Orzechy (tj. migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makademia)	NIE	-	NIE	NIE
Seler	NIE	-	NIE	TAK ¹⁾
Gorczyca	NIE	-	NIE	NIE
Nasiona sezamu	NIE	-	NIE	NIE
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach >10mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO ₂	NIE	-	NIE	NIE
Mięczaki i produkty pochodne	NIE	-	NIE	NIE
Łubin	NIE	-	NIE	NIE

¹⁾ Produkt zakupiony z zewnątrz w postaci pasków lub kostki, używany do mieszanek warzywnych.

PIECZĘĆ FIRMOWA

PODPIS

UNIFREEZE Sp. z o.o.
MIESIĄCZKOWO 110
87-320 GÓRZNO
NIP 874-000-39-79
BDO 000018935

Pełnomocnik
ds. bezpieczeństwa żywności
Dorota Renkel

Kierownik ds. Systemów
Zarządzania Jakością

Opracowała:	Dorota Renkel	Nr dokumentu	KH-2-2
Zatwierdziła:	Justyna Brudnicka	Strona/ ilość stron	2 / 2
Data wydania:	17.10.2024 r.	Wersja	6,2

Niniejszy dokument jest własnością Unifreeze Sp. z o.o. Prawa autorskie są ściśle zastrzeżone.
Zabronione jest sporządzanie kopii i ich rozpowszechnianie.
Unifreeze Sp. z o.o. 87-320 Górzno, Miesiączkowo

REGULACJE OGÓLNE	Surowiec użyty do produkcji i materiały opakowaniowe są zgodne z prawem Żywnościowym obowiązującym w Unii Europejskiej. Produkcja prowadzona jest zgodnie z zasadami HACCP. Wyrób gotowy przechodzi kontrolę detektorem metall.
OPIS PRODUKTU	Wyrób otrzymany z głębokiego mrożenia, metodą IQF owoców wiśni, po zabiegach mycia, usunięcia pestki oraz sortowania, o cechach jakościowych zgodnych z poniższymi.
CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU	
FORMA OPAKOWANIA	Worki foliowe lub papierowe (powlekane lub z wkładem foliowym). Kartony tekturowe z wkładem foliowym. Opakowania układane na paletach i owinięte streczem. Wszystkie materiały opakowaniowe posiadają deklaracje zgodności i są dopuszczone do kontaktu z żywnością.
CECHY SENSORYZNE	WYGLĄD: owoce bez zlepieńców trwałych, uszkodzone i zdeformowane w wyniku usuwania pestek, oblodzone, dopuszcza się zlepieńce nietrwałe. BARWA: czerwona do ciemnoczerwonej ZAPACH I SMAK: charakterystyczny dla wiśni bez obcych zapachów i posmaków KONSYSTENCJA: w stanie zamrożonym twarda, w stanie rozmrożonym osłabiona z wyciekami soku
WAGA NETTO	Karton 10 kg, worek - 20 kg
SKŁADNIKI	Wiśnia bez pestki
ERAJ POCHODZENIA	Polska
WARTOŚĆ ODŻYWCZA	
Wartość energetyczna	206 kJ / 49 kcal
Tłuszcz	0,4 g
W tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,08 g
Węglowodany	10,9 g
W tym cukry	8,9 g
Białko	0,9 g
Sól	0,008 g (zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie występującego sodu)
WYMAGANIA CHEMICZNE	Wg załącznik nr 1 standardy dotyczące metali ciężkich, pestycydów, mikrobiologii oraz alergenów.
WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE	
DEKLARACJA GMO	Produkt został wytworzony z produktów niemodyfikowanych genetycznie. Nie zawiera GMO.
JONIZACJA	Produkt nie został poddany promieniowaniu jonizującemu.
OKRES TRWAŁOŚCI	21 miesięcy od daty produkcji.
PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE	Do spożycia przez konsumentów bez przeciwwskazań zdrowotnych w spożywaniu wyżej wymienionego produktu.
PRZEZNACZENIE	Produkt ogólnego zastosowania w przemyśle spożywczym po rozmrożeniu i/lub obróbce termicznej.
BEZPIECZEŃSTWO I WARUNKI PRZECHOWYWANIA	Produkt głęboko mrożony o temp. poniżej - 18°C. Po rozmrożeniu nie nadaje się do ponownego zamrożenia. Przechowywać w temperaturze poniżej - 18°C.
TOLERANCJE JAKOŚCIOWE	
Owoce niedojrzałe	Do 5 %
Owoce przejrzałe	Do 10 %
Owoce uszkodzone mechanicznie	Do 20 %
Zlepieńce trwałe	Do 10 %
Owoce z plamami	Do 10 %
W tym moniliozą	Do 1 %
Zawartość pestek	1 szt. /10kg
Owoce zepsute	Do 0,1 %
Zanieczyszczenia mineralne	Do 0,03 %
Zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego	Do 0,03 %
Ciała obce roślinne	Do 1 szt./kg
Ciała obce	0
Ekstrakt	12- 16 %
Obłodzenie z sokiem nie stanowi wady	

Opracowała:	Dorota Renkel	Nr dokumentu	KH-2-2
Zatwierdziła:	Justyna Anklewicz	Strona/ ilość stron	1 / 2
Data wydania:	08.07.2025 r.	Wersja	6,3

Niniejszy dokument jest własnością Unifreeze Sp. z o.o. Prawa autorskie są ściśle zastrzeżone.
Zabronione jest sporządzanie kopii i ich rozpowszechnianie.
Unifreeze Sp. z o.o. 87-320 Górzno, Miesięczkowo

ZNAKOWANIE	Wg aktualnych aktów prawnych lub wg uzgodnień z odbiorcą. Etykieta powinna zawierać: nazwę i adres producenta, nazwę wyrobu z informacją „zamrożony”, masę netto w [kg], informacje z datą przydatności, nr partii, kraj pochodzenia, wartość odżywcza, informacje o treści: produkt głęboko mrożony, po rozmrożeniu nie zamrażać ponownie, informacja dla alergików, warunki przechowywania.
TRANSPORT	Towar należy przewozić środkami transportowymi wyposażonymi w urządzenia zapewniające utrzymanie w każdym miejscu produktu temp nie wyższej niż - 18°C. Dopuszcza się krótkotrwały wzrost temperatury nie więcej niż o 3°C, podczas czynności manipulujących załadunku i rozładunku. Środki transportu muszą spełniać wymagania sanitarne zgodne z aktualnymi przepisami prawnymi.

INFORMACJA O ALERGENACH

SKŁADNIKI ALERGENNE	OBECNY W PRODUKCIE		OBECNY NA TEJ SAMEJ LINII PRODUKCYJNEJ	OBECNY W ZAKŁADZIE
	TAK/NIE	NAZWA SKŁADNIKA		
Zboża zawierające gluten (t.j. pszenica, żyto, jęczmień, owies zwyczajny, pszenka oplewiona, orkisz, kamut lub ich szczepy hybrydowe)	NIE	-	NIE	NIE
Skorupiaki	NIE	-	NIE	NIE
Jaja	NIE	-	NIE	NIE
Ryby	NIE	-	NIE	NIE
Orzeszki ziemne / orzeszki arachidowe	NIE	-	NIE	NIE
Nasiona soi	NIE	-	NIE	NIE
Mleko (łącznie z laktozą)	NIE	-	NIE	NIE
Orzechy (tj. migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makademia)	NIE	-	NIE	NIE
Seler	NIE	-	NIE	TAK ¹⁾
Gorczyca	NIE	-	NIE	NIE
Nasiona sezamu	NIE	-	NIE	NIE
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach >10mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO ₂	NIE	-	NIE	NIE
Mięczaki i produkty pochodne	NIE	-	NIE	NIE
Łubin	NIE	-	NIE	NIE

¹⁾ Produkt zakupiony z zewnątrz w postaci pasków lub kostki, używany do mieszanek warzywnych.

UNIFREEZE Sp. z o.o.
MIESIĄCZKOWO 110
87-320 GÓRZNO
NIP 874-000-39-79
BDO 000018935

PIECZĘĆ FIRMOWA

Kierownik ds.
Systemów Zarządzania Jakością

Pełnomocnik
ds. bezpieczeństwa żywności

Dorota Renkel

PODPIS

Opracowała:	Dorota Renkel	Nr dokumentu	KH-2-2
Zatwierdziła:	Justyna Anklewicz	Strona/ ilość stron	2 / 2
Data wydania:	08.07.2025 r.	Wersja	6,3

Niniejszy dokument jest własnością Unifreeze Sp. z o.o. Prawa autorskie są ściśle zastrzeżone.
Zabronione jest sporządzanie kopii i ich rozpowszechnianie.
Unifreeze Sp. z o.o. 87-320 Górzno, Miesiączkowo

REGULACJE OGÓLNE	Surowiec użyty do produkcji i materiały opakowaniowe są zgodne z prawem żywnościowym obowiązującym w Unii Europejskiej. Produkcja prowadzona jest zgodnie z zasadami HACCP. Wyrób gotowy przechodzi kontrolę detektorem metali.
OPIS PRODUKTU	Wyrób otrzymywany z głębokiego mrożenia, metodą IQF owoców truskawki, po zabiegach mycia, sortowania. Truskawka niekalibrowana o cechach jakościowych zgodnych z poniższymi.
CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU	
FORMA OPAKOWANIA	Kartony tekturowe z wkładem foliowym. Opakowania układane na paletach i owinięte strechem. Wszystkie materiały opakowaniowe posiadają deklaracje zgodności i są dopuszczone do kontaktu z żywnością.
CECHY SENSORYZNE	WYGLĄD: owoce bez szypulek, całe, syple, nieoblodzone, bez trwałych zlepieńców BARWA: charakterystyczna dla truskawki SMAK I ZAPACH: charakterystyczny dla truskawki, bez obcych zapachów i posmaków KONSYSTENCJA: w stanie zamrożonym twarda, po rozmrożeniu osłabiona z lekkim wyciekem soku
WAGA NETTO	Karton - 10 kg,
KRAJ POCHODZENIA	Egipt
WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g	
Wartość energetyczna	140 kJ/33 kcal
Tłuszcz	0,4 g
W tym kwasy tłuszczowe	0,02 g
Węglowodany	7,6 g
W tym cukry	5,8 g
Białko	0,7 g
Sól	0,003 g (zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie występującego sodu)
WYMAGANIA CHEMICZNE	Wg załącznik nr 1 standardy dotyczące metali ciężkich, pestycydów, mikrobiologii oraz alergenów.
WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE	
DEKLARACJA GMO	Produkt został wytworzony z produktów niemodyfikowanych genetycznie. Nie zawiera GMO.
JONIZACJA	Produkt nie został poddany promieniowaniu jonizującemu.
OKRES TRWAŁOŚCI	24 miesiące od daty produkcji.
PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE	Do spożycia przez konsumentów bez przeciwwskazań zdrowotnych w spożywaniu wyżej wymienionego produktu.
PRZEZNACZENIE	Produkt ogólnego zastosowania w przemyśle spożywczym po rozmrożeniu i/lub obróbce termicznej.
BEZPIECZEŃSTWO I WARUNKI PRZECHOWYWANIA	Produkt głęboko mrożony o temp. – 18 ° C. Po rozmrożeniu nie nadaje się do ponownego zamrożenia. Przechowywać w temperaturze nie wyższej niż - 18 ° C.
TOLERANCJE JAKOŚCIOWE	
Uszkodzenia mechaniczne/zdeformowane	Do 5 %
Oblodzone	Do 2 %
Zlepnięcia trwałe	Do 2 %
Przejrzałe	Do 10 %
Ze zmianami enzymatycznymi	Do 5 %
Owoce spleśniałe/zgnite	0
Pozostałości nasady szypułki	Do 3 szt./kg
Zanieczyszczenia organiczne nie większe niż 4 mm	Do 3 szt./kg
Zanieczyszczenia mineralne	Do 0,02 %
Ciała obce roślinne	Do 1 szt./kg
Ciała obce	0

Opracowała:	Dorota Renkel	Nr dokumentu	KH-2-2
Zatwierdziła:	Justyna Anklewicz	Strona/ ilość stron	1 / 2
Data wydania:	23.06.2025 r.	Wersja	6,0

Niniejszy dokument jest własnością Unifreeze Sp. z o.o. Prawa autorskie są ściśle zastrzeżone.
Zabronione jest sporządzanie kopii i ich rozpowszechnianie.
Unifreeze Sp. z o.o. 87-320 Górzno, Miesiączkowo

ZNAKOWANIE	Wg aktualnych aktów prawnych lub wg uzgodnień z odbiorcą. Etykieta powinna zawierać: nazwę i adres producenta, nazwę wyrobu z informacją „zamrożony”, masę netto w [kg], informacje z datą przydatności, nr partii, kraj pochodzenia, wartość odżywcza, informacje o treści: produkt głęboko mrożony, po rozmrożeniu nie zamrażać ponownie, Informacja dla alergików, warunki przechowywania.
TRANSPORT	Towar należy przewozić środkami transportowymi wyposażonymi w urządzenia zapewniające utrzymanie w każdym miejscu produktu temp nie wyższej niż - 18 °C. Dopuszcza się krótkotrwały wzrost temperatury nie więcej niż 0 3 °C, podczas czynności manipulujących załadunku i rozładunku. Środki transportu muszą spełniać wymagania sanitarne zgodne z aktualnymi przepisami prawnymi.

INFORMACJA O ALERGENACH

SKŁADNIKI ALERGENNE	OBECNY W PRODUKCIE		OBECNY NA TEJ SAMEJ LINII PRODUKCYJNEJ	OBECNY W ZAKŁADZIE
	TAK/NIE	NAZWA SKŁADNIKA		
Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies zwyczajny, pszenica oplewiona, orkisz, kamut lub ich szczepy hybrydowe)	NIE	-	NIE	NIE
Skorupki	NIE	-	NIE	NIE
Jaja	NIE	-	NIE	NIE
Ryby	NIE	-	NIE	NIE
Orzeszki ziemne / orzeszki arachidowe	NIE	-	NIE	NIE
Nasiona soi	NIE	-	NIE	NIE
Mleko (łącznie z laktozą)	NIE	-	NIE	NIE
Orzechy (tj. migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makademia)	NIE	-	NIE	NIE
Seler	NIE	-	NIE	TAK ¹⁾
Gorzycza	NIE	-	NIE	NIE
Nasiona sezamu	NIE	-	NIE	NIE
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach >10mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO ₂	NIE	-	NIE	NIE
Mięczaki i produkty pochodne	NIE	-	NIE	NIE
Łubin	NIE	-	NIE	NIE

¹⁾ Produkt zakupiony z zewnątrz w postaci pasków lub kostki, używany do mieszanek warzywnych.

PIECZĘĆ FIRMOWA

UNIFREEZE Sp. z o.o.
MIESIĄCZKOWO 110
87-320 GÓRZNO
NIP 874-000-39-79
BDO 000018935

PODPIS

Pełnomocnik
ds. bezpieczeństwa żywności

Dorota Renkel

Kierownik ds.
Systemów Zarządzania Jakością

Opracowała:	Dorota Renkel	Nr dokumentu	KH-2-2
Zatwierdziła:	Justyna Ankiewicz	Strona/ ilość stron	2 / 2
Data wydania:	23.06.2025 r.	Wersja	6,0

Niniejszy dokument jest własnością Unifreeze Sp. z o.o. Prawa autorskie są ściśle zastrzeżone.
Zabronione jest sporządzanie kopii i ich rozpowszechnianie.
Unifreeze Sp. z o.o. 87-320 Górzno, Miesiączkowo

REGULACJE OGÓLNE	Surowiec użyty do produkcji i materiały opakowaniowe są zgodne z prawem Żywnościowym obowiązującym w Unii Europejskiej. Produkcja prowadzona jest zgodnie z zasadami HACCP. Wyrób gotowy przechodzi kontrolę detektorem metali.
OPIS PRODUKTU	Wyrób otrzymany z głębokiego mrożenia, metodą IQF owoców śliwki, po zabiegach usunięcia pestki, mycia oraz sortowania o cechach jakościowych zgodnych z poniższymi.
CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU	
FORMA OPAKOWANIA	Worki foliowe lub papierowe (powlekane lub z wkładem foliowym). Opakowania układane na paletach i owinięte strechem. Wszystkie materiały opakowaniowe posiadają deklaracje zgodności i są dopuszczone do kontaktu z żywnością.
CECHY SENSORYZNE	WYGLĄD: owoce sypkie, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, zdrowe, bez pestki, nieoblodzone, bez zlepieńców trwałych. Owoce czyste, bez ciał obcych. BARWA: ciemnofioletowa lub ciemnogrnatowa z odcieniem fioletowym. Barwa miąższu – złocisto kremowa SMAK, ZAPACH: typowe dla śliwek, bez obcych smaków i zapachów. KONSYSTENCJA: w stanie zamrożonym - twarda, po rozmrożeniu - osłabiona, z lekkim wyciekami soku,
WAGA NETTO	Karton 10kg, Worek 25 kg
SKŁADNIKI	Śliwka bez pestki
KRAJ POCHODZENIA	Polska, Serbia, Bułgaria, Uzbekistan
WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 g	
Wartość energetyczna	206 kJ/49 kcal
Tłuszcz	0,3 g
W tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,04 g
Węglowodany	11,7 g
W tym cukry	8,8 g
Białko	0,6 g
Sól	0,005 g (zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie występującego sodu)
WYMAGANIA CHEMICZNE	Wg załącznik nr 1 standardy dotyczące metali ciężkich, pestycydów, mikrobiologii oraz alergenów
WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE	
DEKLARACJA GMO	Produkt został wytworzony z produktów niemodyfikowanych genetycznie. Nie zawiera GMO.
JONIZACJA	Produkt nie został poddany promieniowaniu jonizującemu.
OKRES TRWAŁOŚCI	24 miesiące od daty produkcji.
PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE	Do spożycia przez konsumentów bez przeciwwskazań zdrowotnych w spożywaniu wyżej wymienionego produktu.
PRZEZNACZENIE	Produkt ogólnego zastosowania w przemyśle spożywczym po rozmrożeniu i/lub obróbce termicznej.
BEZPIECZEŃSTWO I WARUNKI PRZECHOWYWANIA	Produkt głęboko mrożony o temp. – 18 ° C. Po rozmrożeniu nie nadaje się do ponownego zamrożenia. Przechowywać w temperaturze nie wyższej niż - 18 ° C.
TOLERANCJE JAKOŚCIOWE	
Fragmenty mniejsze niż 1/3 owocu	Do 10 %
Owoce o innym zabarwieniu skórki	Do 5 %
Owoce ze zmianami oksydacyjnymi	Do 5 %
Owoce niedojrzałe	Do 4 %
Owoce przejrzałe	Do 7 %
Owoce robaczywe	Do 2 %
Owoce uszkodzone przez choroby lub szkodniki	Do 3 %
Zanieczyszczenia roślinne	Do 0,03 %
Zanieczyszczenia mineralne	Do 0,03 %
Ciała obce roślinne	Do 1 szt./kg
Ciała obce	0
Zawartość pestek	2 szt./5 kg
ZNAKOWANIE	Wg aktualnych aktów prawnych lub wg uzgodnień z odbiorcą. Etykieta powinna zawierać: nazwę i adres producenta, nazwę wyrobu z informacją „zamrożony”, masę netto w [kg], informacje z datą przydatności, nr partii, kraj pochodzenia, wartość odżywcza, informacje o treści: produkt głęboko mrożony, po rozmrożeniu nie zamrażać ponownie, informacja dla alergików, warunki przechowywania.
TRANSPORT	Towar należy przewozić środkami transportowymi wyposażonymi w urządzenia zapewniające utrzymanie w każdym miejscu produktu temp nie wyższej niż – 18 °C. Dopuszcza się krótkotrwały wzrost temperatury nie więcej niż o 3 °C, podczas czynności manipulujących ładunkiem i rozładunku. Środki transportu muszą spełniać wymagania sanitarne zgodne z aktualnymi przepisami prawnymi.

Opracowała:	Dorota Renkel	Nr dokumentu	KH-2-2
Zatwierdziła:	Justyna Anklewicz	Strona/ ilość stron	1 / 2
Data wydania:	01.09.2025 r.	Wersja	6,1

Niniejszy dokument jest własnością Unifreeze Sp. z o.o. Prawa autorskie są ściśle zastrzeżone.
Zabronione jest sporządzanie kopii i ich rozpowszechnianie.
Unifreeze Sp. z o.o. 87-320 Górzno, Miesiączkowo

INFORMACJA O ALERGENACH

SKŁADNIKI ALERGENNE	OBECNY W PRODUKCIE		OBECNY NA TEJ SAMEJ LINII PRODUKCYJNEJ	OBECNY W ZAKŁADZIE
	TAK/NIE	NAZWA SKŁADNIKA		
Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies zwyczajny, pszenica oplewiona, orkisz, kamut lub ich szczepy hybrydowe)	NIE	-	NIE	NIE
Skoruplaki	NIE	-	NIE	NIE
Jaja	NIE	-	NIE	NIE
Ryby	NIE	-	NIE	NIE
Orzeszki ziemne / orzeszki arachidowe	NIE	-	NIE	NIE
Nasiona soi	NIE	-	NIE	NIE
Mleko (łącznie z laktozą)	NIE	-	NIE	NIE
Orzechy (tj. migdał, orzech włoski, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makademia)	NIE	-	NIE	NIE
Seler	NIE	-	NIE	TAK ¹⁾
Gorczyca	NIE	-	NIE	NIE
Nasiona sezamu	NIE	-	NIE	NIE
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach >10mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO ₂	NIE	-	NIE	NIE
Mięczaki i produkty pochodne	NIE	-	NIE	NIE
Łubin	NIE	-	NIE	NIE

¹⁾ Produkt zakupiony z zewnątrz w postaci pasków lub kostki, używany do mieszanek warzywnych.

UNIFREEZE Sp. z o.o.

MIESIĄCZKOWO 110

87-320 GÓRZNO

NIP 874-000-39-79

BDO 000018935

PIECZĘĆ FIRMOWA

Pełnomocnik
ds. bezpieczeństwa żywności

Dorota Renkel

PODPIS

Kierownik ds.
Systemów Zarządzania Jakością

Opracowała:	Dorota Renkel	Nr dokumentu	KH-2-2
Zatwierdziła:	Justyna Ankiewicz	Strona/ ilość stron	2 / 2
Data wydania:	01.09.2025 r.	Wersja	6,1

Niniejszy dokument jest własnością Unifreeze Sp. z o.o. Prawa autorskie są ściśle zastrzeżone.
Zabronione jest sporządzanie kopii i ich rozpowszechnianie.
Unifreeze Sp. z o.o. 87-320 Górzno, Miesięczkowo

REGULACJE OGÓLNE	Surowiec użyty do produkcji i materiały opakowaniowe są zgodne z prawem żywnościowym obowiązującym w Unii Europejskiej. Produkcja prowadzona jest zgodnie z zasadami HACCP. Wyrób gotowy przechodzi kontrolę detektorem metali.
OPIS PRODUKTU	Wyrób otrzymany z głęboko zamrożonych owoców po zabiegach sortowania i mieszania w odpowiednich proporcjach wg receptury zakładowej, o cechach jakościowych poszczególnych składników zgodnych z poniższymi wymaganiami.
CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU	
FORMA OPAKOWANIA	Woreczki z folii polietylenowej ułożone w kartonach tekturowych. Opakowania układane są na paletach i owinięte streczem. Wszystkie materiały opakowaniowe posiadają deklaracje zgodności i są dopuszczone do kontaktu z żywnością.
CECHY SENSORYCZNE	<p>WYGLĄD: charakterystyczny dla poszczególnych składników mieszanki, owoce całe o właściwym stopniu dojrzałości, niekalibrowane, nieoblodzone, bez zlepieńców trwałych, dopuszczalne lekkie oszronienie.</p> <p>BARWA: naturalna, typowa dla poszczególnych składników w stadium dojrzałości konsumpcyjnej.</p> <p>SMAK I ZAPACH: po rozmrożeniu charakterystyczny dla zdrowych i dojrzałych owoców, bez obcych posmaków i zapachów</p> <p>KONSYSTENCJA: w stanie zamrożonym - twarda, typowa dla zamrożonych owoców, w stanie rozmrożonym - osłabiona z nieznacznym wyciekami soku.</p> <p>ZDROWOTNOŚĆ: owoce zdrowe, bez pleśni, bez oznak fermentacji, wolne od objawów chorobowych i szkodników.</p>
WAGA NETTO	Worek – 2500 g
SKŁADNIKI	Owoce mrożone w zmiennej proporcjach: <i>jabłko kostka, śliwka bez pestki, truskawka</i>
ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W SKŁADZIE	Brak
INFORMACJA DLA ALERGIKÓW	Na terenie zakładu używany jest seler
RECEPTURA ZAKŁADOWA	
<i>Jabłko kostka</i>	Do 50 %
<i>Śliwka bez pestki</i>	Do 25 %
<i>Truskawka</i>	Do 25 %
DOPUSZCZALNE ODCHYLENIA W UDZIALE PROCENTOWYM SKŁADNIKÓW	
<i>Składnik o udziale < 25 %</i>	± 40 %
<i>Składniki o udziale > 25 %</i>	± 20 %
WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g	
<i>Wartość energetyczna</i>	191 kJ/ 45 kcal
<i>Tłuszcz</i>	0,4 g
<i>W tym kwasy tłuszczowe nasycone</i>	0,05 g
<i>Węglowodany</i>	11,0 g
<i>W tym cukry</i>	8,5g
<i>Białko</i>	0,5g
<i>Sól</i>	0,00 g (zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie występującego sodu)
TOLERANCJE JAKOŚCIOWE	
<i>Zlepienie trwałe</i>	Do 10 %
<i>Owoce z uszkodzeniami</i>	Do 25 %
<i>Owoce pokruszone</i>	Do 5 %
<i>Owoce popękane</i>	Do 20 %
<i>Owoce niedojrzałe</i>	Do 20 %
<i>Owoce uszkodzone przez szkodniki</i>	Do 4 %
<i>Owoce z oznakami chorób</i>	Do 5 %
<i>Zanieczyszczenia mineralne</i>	Do 0,03 %
<i>Zanieczyszczenia organiczne</i>	Do 3 cm ² /500 g
WYMAGANIA CHEMICZNE	Wg załącznik nr 1 standardy dotyczące metali ciężkich, pestycydów, mikrobiologii oraz alergenów.
WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE	
DEKLARACJA GMO	Produkt został wytworzony z produktów niemodyfikowanych genetycznie. Nie zawiera GMO
JONIZACJA	Produkt nie został poddany promieniowaniu jonizującemu.
OKRES TRWAŁOŚCI	18 miesięcy od daty produkcji
PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE	Do spożycia przez konsumentów bez przeciwwskazań zdrowotnych w spożywaniu wyżej wymienionego produktu.
PRZEZNACZENIE	Produkt ogólnego zastosowania w przemyśle spożywczym po rozmrożeniu i/lub obróbce termicznej.
BEZPIECZEŃSTWO I WARUNKI PRZECZOWYWANIA	Produkt głęboko mrożony o temp. – 18 ° C. Po rozmrożeniu nie nadaje się do ponownego zamrożenia. Przechowywać w temperaturze nie wyższej niż - 18 ° C.

Wszystkie dane i informacje są informacyjnymi

Opracowała:	Dorota Renkel	Nr dokumentu	KH-2-2
Zatwierdziła:	Justyna Ankiewicz	Strona/ ilość stron	1 / 2
Data wydania:	01.09.2025 r.	Wersja	1,2

Niniejszy dokument jest własnością Unifreeze Sp. z o.o. Prawa autorskie są ściśle zastrzeżone.
Zabronione jest sporządzanie kopii i ich rozpowszechnianie.
Unifreeze Sp. z o.o. 87-320 Górzno, Miesiączkowo

ZNAKOWANIE	Wg aktualnych aktów prawnych lub wg uzgodnień z odbiorcą. Etykieta powinna zawierać: nazwę i adres producenta, nazwę wyrobu z informacją „zamrożony”, masę netto w [kg], informacje z datą przydatności, nr partii, kraj pochodzenia, wartość odżywcza, informacje o treści: produkt głęboko mrożony, po rozmrożeniu nie zamrażać ponownie, informacja dla alergików, warunki przechowywania.
TRANSPORT	Towar należy przewozić środkami transportowymi wyposażonymi w urządzenia zapewniające utrzymanie w każdym miejscu produktu temp nie wyższej niż - 18 °C. Dopuszcza się krótkotrwały wzrost temperatury nie więcej niż o 3 °C, podczas czynności manipulujących załadunku i rozładunku. Środki transportu muszą spełniać wymagania sanitarne zgodne z aktualnymi przepisami prawnymi.

UNIFREEZE Sp. z o.o.
MIESIĄCZKOWO 110
87-320 GÓRZNO
NIP 874-000-39-79
BDO 000018935

Pełnomocnik
ds. bezpieczeństwa żywności

Dorota Renkel

PIECZĘĆ FIRMOWA

PODPIS

Kierownik ds.
Systemów Zarządzania Jakością

Opracowała:	Dorota Renkel	Justyna Anklewicz	Nr dokumentu	KH-2-2
Zatwierdziła:	Justyna Anklewicz		Strona/ ilość stron	2 / 2
Data wydania:	01.09.2025 r.		Wersja	1,2

Niniejszy dokument jest własnością Unifreeze Sp. z o.o. Prawa autorskie są ściśle zastrzeżone.
Zabronione jest sporządzanie kopii i ich rozpowszechnianie.
Unifreeze Sp. z o.o. 87-320 Górzno, Miesiączkowo

REGULACJE OGÓLNE	Surowiec użyty do produkcji i materiały opakowaniowe są zgodne z prawem żywnościowym obowiązującym w Unii Europejskiej. Produkcja prowadzona jest zgodnie z zasadami HACCP. Wyrób gotowy przechodzi kontrolę detektorem metali.
OPIS PRODUKTU	Wyrób otrzymany z głębokiego mrożenia, metodą IQF, owoców czerwonej porzeczki, po odszypułkowaniu i sortowaniu, o cechach jakościowych zgodnych z poniższymi wymaganiami.
CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU	
FORMA OPAKOWANIA	Worki foliowe lub papierowe (powlekane lub z wkładem foliowym). Kartony tekturowe z wkładem foliowym. Opakowania układane na paletach i owinięte strechem. Wszystkie materiały opakowaniowe posiadają deklaracje zgodności i są dopuszczone do kontaktu z żywnością.
CECHY SENSORYCZNE	WYGLĄD: owoce całe, syple, odszypułkowane, nieuszkodzone, niepodsuszone, niepopękane, nieoblodzone, bez zlepieńców trwałych. Zlepienie nietrwałe i nieznaczne oszronienie owoców nie stanowi wady. BARWA: jasnoczerwona do czerwonej. SMAK I ZAPACH: typowy dla świeżych dojrzałych owoców, bez obcych smaków i zapachów KONSYSTENCJA: w stanie zamrożonym twarda, po rozmrożeniu osłabiona z lekkim wyciekem soku
WAGA NETTO	Karton - 10 kg, worek - 20 kg
SKŁADNIKI	Porzeczka czerwona
KRAJ POCHODZENIA	Polska
WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g	
<i>Wartość energetyczna</i>	191 kJ/46 kcal
<i>Tłuszcz</i>	0,2 g
<i>W tym kwasy tłuszczowe nasycone</i>	0,04 g
<i>Węglowodany</i>	13,8 g
<i>W tym cukry</i>	4,8 g
<i>Białko</i>	1,1 g
<i>Sól</i>	0,005 g (zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie występującego sodu)
WYMAGANIA CHEMICZNE	Wg załącznik nr 1 standardy dotyczące metali ciężkich, pestycydów, mikrobiologii oraz alergenów.
WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE	
DEKLARACJA GMO	Produkt został wytworzony z produktów niemodyfikowanych genetycznie. Nie zawiera GMO.
JONIZACJA	Produkt nie został poddany promieniowaniu jonizującemu.
OKRES TRWAŁOŚCI	24 miesiące od daty produkcji.
PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE	Do spożycia przez konsumentów bez przeciwwskazań zdrowotnych w spożywaniu wyżej wymienionego produktu.
PRZEZNACZENIE	Produkt ogólnego zastosowania w przemyśle spożywczym po rozmrożeniu i/lub obróbce termicznej.
BEZPIECZEŃSTWO I WARUNKI PRZECZOWYWANIA	Produkt głęboko mrożony o temp. - 18°C. Po rozmrożeniu nie nadaje się do ponownego zamrożenia. Przechowywać w temperaturze nie wyższej niż - 18°C.
TOLERANCJE JAKOŚCIOWE	
<i>Owoce uszkodzone mechanicznie</i>	Do 6 %
<i>Owoce podsuszone</i>	Do 5 %
<i>Owoce popękane</i>	Powyżej 15 %
<i>Zlepieńców trwałych</i>	Do 10 %
<i>Owoców o barwie jasnoróżowej</i>	Do 8 %
<i>Owoców o barwie zielonej i białej</i>	Do 1 %
<i>Owoców zepsutych</i>	Do 1 %
<i>Zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego</i>	Do 2,5 cm ² /500 g
<i>Długie szypułki</i>	Do 1 szt. /500 g
<i>Zanieczyszczenia mineralne</i>	0,04 %
<i>Ciała obce roślinne</i>	Do 1 szt./kg
<i>Ciała obce</i>	0
ZNAKOWANIE	Wg aktualnych aktów prawnych lub wg uzgodnień z odbiorcą. Etykieta powinna zawierać: nazwę i adres producenta, nazwę wyrobu z informacją „zamrożony”, masę netto w [kg], informacje z datą przydatności, nr partii, kraj pochodzenia, wartość odżywcza, informacje o treści: produkt głęboko mrożony, po rozmrożeniu nie zamrażać ponownie, informacja dla alergików, warunki przechowywania.
TRANSPORT	Towar należy przewozić środkami transportowymi wyposażonymi w urządzenia zapewniające utrzymanie w każdym miejscu produktu temp nie wyższej niż - 18°C. Dopuszcza się krótkotrwały wzrost temperatury nie więcej niż o 3°C, podczas czynności manipulujących załadunku i rozładunku. Środki transportu muszą spełniać wymagania sanitarne zgodne z aktualnymi przepisami prawnymi.

Opracowała:	Dorota Renkel	Nr dokumentu	KH-2-2
Zatwierdziła:	Justyna Anklewicz	Strona/ ilość stron	1 / 2
Data wydania:	01.07.2025 r.	Wersja	2,3

Niniejszy dokument jest własnością Unifreeze Sp. z o.o. Prawa autorskie są ściśle zastrzeżone.
Zabronione jest sporządzanie kopii i ich rozpowszechnianie.
Unifreeze Sp. z o.o. 87-320 Górzno, Miesięczkowo

INFORMACJA O ALERGENACH

SKŁADNIKI ALERGENNE	OBECNY W PRODUKCIE		OBECNY NA TEJ SAMEJ LINII PRODUKCYJNEJ	OBECNY W ZAKŁADZIE
	TAK/NIE	NAZWA SKŁADNIKA		
Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies zwyczajny, pszenica oplewiona, orkisz, kamut lub ich szczepy hybrydowe)	NIE	-	NIE	NIE
Skoruplaki	NIE	-	NIE	NIE
Jaja	NIE	-	NIE	NIE
Ryby	NIE	-	NIE	NIE
Orzeszki ziemne / orzeszki arachidowe	NIE	-	NIE	NIE
Nasiona soi	NIE	-	NIE	NIE
Mleko (łącznie z laktozą)	NIE	-	NIE	NIE
Orzechy (tj. migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makademia)	NIE	-	NIE	NIE
Seler	NIE	-	NIE	TAK ¹⁾
Gorzycza	NIE	-	NIE	NIE
Nasiona sezamu	NIE	-	NIE	NIE
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach >10mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO ₂	NIE	-	NIE	NIE
Mięczaki i produkty pochodne	NIE	-	NIE	NIE
Łubin	NIE	-	NIE	NIE

¹⁾ Produkt zakupiony z zewnątrz w postaci pasków lub kostki, używany do mieszanek warzywnych.

UNIFREEZE Sp. z o.o.
MIESIĄCZKOWO 110
87-320 GÓRZNO
NIP 874-000-39-79
BDO 000018935

Pełnomocnik
ds. bezpieczeństwa żywności

Dorota Renkel

PIECZĘĆ FIRMOWA

PODPIS

Kierownik ds.
Systemów Zarządzania Jakością

Justyna Anklewicz

Opracowała:	Dorota Renkel	Nr dokumentu	KH-2-2
Zatwierdziła:	Justyna Anklewicz	Strona/ ilość stron	2 / 2
Data wydania:	01.07.2025 r.	Wersja	2,3

Niniejszy dokument jest własnością Unifreeze Sp. z o.o. Prawa autorskie są ściśle zastrzeżone.

Zabronione jest sporządzanie kopii i ich rozpowszechnianie.

Unifreeze Sp. z o.o. 87-320 Górzno, Miesiączkowo

REGULACJE OGÓLNE	Surowiec użyty do produkcji i materiały opakowaniowe są zgodne z prawem Żywnościowym obowiązującym w Unii Europejskiej. Produkcja prowadzona jest zgodnie z zasadami HACCP. Wyrób gotowy przechodzi kontrolę detektorem metali.
OPIS PRODUKTU	Wyrób otrzymany z głębokiego mrożenia, metodą IQF, owoców czarnej porzeczki, po odszypulkowaniu i sortowaniu, o cechach jakościowych zgodnych z poniższymi wymaganiami.
CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU	
FORMA OPAKOWANIA	Worki foliowe lub papierowe (powlekane lub z wkładem foliowym). Kartony tekturowe z wkładem foliowym. Opakowania układane na paletach i owinięte strechem. Wszystkie materiały opakowaniowe posiadają deklaracje zgodności i są dopuszczone do kontaktu z żywnością.
CECHY SENSORYCZNE	WYGLĄD: owoce całe, sypkie, odszypulkowane, nieuszkodzone, niepodsuszone, niepopękane, nieoblodzone, bez zlepieńców trwałych. Zlepieńce nietrwałe i nieznaczne oszronienie owoców nie stanowi wady. BARWA: ciemnogranatowa z odcieniem fioletowym SMAK I ZAPACH: typowy dla świeżych dojrzałych owoców, bez obcych smaków i zapachów KONSYSTENCJA: w stanie zamrożonym twarda, po rozmrożeniu osłabiona z lekkim wyciekem soku
WAGA NETTO	Karton - 10 kg, worek - 20 kg
SKŁADNIKI	Porzeczka czarna
KRAJ POCHODZENIA	Polska
WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g	
Wartość energetyczna	213 kJ / 51 kcal
Tłuszcz	0,2 g
W tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,03 g
Węglowodany	14,9 g
W tym cukry	7,2 g
Białko	1,3 g
Sól	0,005 g (wartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie występującego sodu)
WYMAGANIA CHEMICZNE	Wg załącznik nr 1 standardy dotyczące metali ciężkich, pestycydów, mikrobiologii oraz alergenów.
WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE	Produkt został wytworzony z produktów niemodyfikowanych genetycznie. Nie zawiera GMO.
DEKLARACJA GMO	Produkt nie został poddany promieniowaniu jonizującemu.
JONIZACJA	24 miesiące od daty produkcji.
OKRES TRWAŁOŚCI	Do spożycia przez konsumentów bez przeciwwskazań zdrowotnych w spożywaniu wyżej wymienionego produktu.
PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE	Produkt ogólnego zastosowania w przemyśle spożywczym po rozmrożeniu i/lub obróbce termicznej.
PRZEZNACZENIE	Produkt głęboko mrożony o temp. - 18°C. Po rozmrożeniu nie nadaje się do ponownego zamrożenia.
BEZPIECZEŃSTWO I WARUNKI PRZECZOWYWANIA	Przechowywać w temperaturze nie wyższej niż - 18°C.
TOLERANCJE JAKOŚCIOWE	
Owoce uszkodzone mechanicznie	Do 6 %
Owoce podsuszone	Do 5 %
Owoce popękane	Powyżej 20 %
Zlepieńców trwałych	Do 10 %
Owoców o barwie bordowa-czerwonej	Do 15 %
Owoców o barwie zielonej	Do 1 %
Owoców zepsutych	Do 1 %
Zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego	Do 2,5 cm ² /500 g
Długie szypułki	Do 1 szt./500 g
Zanieczyszczenia mineralne	0,04 %
Ciała obce roślinne	Do 1 szt./kg
Ciała obce	0
BRIX	12-17
ZNAKOWANIE	Wg aktualnych aktów prawnych lub wg uzgodnień z odbiorcą. Etykieta powinna zawierać: nazwę i adres producenta, nazwę wyrobu z informacją „zamrożony”, masę netto w [kg], informacje z datą przydatności, nr partii, kraj pochodzenia, wartość odżywcza, informacje o treści: produkt głęboko mrożony, po rozmrożeniu nie zamrażać ponownie, informacja dla alergików, warunki przechowywania.
TRANSPORT	Towar należy przewozić środkami transportowymi wyposażonymi w urządzenia zapewniające utrzymanie w każdym miejscu produktu temp nie wyższej niż - 18°C. Dopuszcza się krótkotrwały wzrost temperatury nie więcej niż o 3 °C, podczas czynności manipulujących ładunkiem i rozładunku. Środki transportu muszą spełniać wymagania sanitarne zgodne z aktualnymi przepisami prawnymi.

Opracowała:	Dorota Renkel	Nr dokumentu	KH-2-2
Zatwierdziła:	Justyna Anklewicz	Strona/ ilość stron	1 / 2
Data wydania:	01.07.2025r.	Wersja	2,3

Niniejszy dokument jest własnością Unifreeze Sp. z o.o. Prawa autorskie są ściśle zastrzeżone.
Zabronione jest sporządzanie kopii i ich rozpowszechnianie.
Unifreeze Sp. z o.o. 87-320 Górzno, Miesiączkowo

INFORMACJA O ALERGENACH

SKŁADNIKI ALERGENNE	OBECNY W PRODUKCIE		OBECNY NA TEJ SAMEJ LINII PRODUKCYJNEJ	OBECNY W ZAKŁADZIE
	TAK/NIE	NAZWA SKŁADNIKA		
Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies zwyczajny, pszenica oplewiona, orkisz, kamut lub ich szczepy hybrydowe)	NIE	-	NIE	NIE
Skorupiaki	NIE	-	NIE	NIE
Jaja	NIE	-	NIE	NIE
Ryby	NIE	-	NIE	NIE
Orzeszki ziemne / orzeszki arachidowe	NIE	-	NIE	NIE
Nasiona soi	NIE	-	NIE	NIE
Mleko (łącznie z laktozą)	NIE	-	NIE	NIE
Orzechy (tj. migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makademia)	NIE	-	NIE	NIE
Seler	NIE	-	NIE	TAK ¹⁾
Gorczyca	NIE	-	NIE	NIE
Nasiona sezamu	NIE	-	NIE	NIE
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach >10mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO ₂	NIE	-	NIE	NIE
Mleczaki i produkty pochodne	NIE	-	NIE	NIE
Łubin	NIE	-	NIE	NIE

¹⁾ Produkt zakupiony z zewnątrz w postaci pasków lub kostki, używany do mieszanek warzywnych.

UNIFREEZE Sp. z o.o.
MIESIĄCZKOWO 110
87-320 GÓRZNO
NIP 874-000-39-79
BDO 000018935

PIECZĘĆ FIRMOWA

Pełnomocnik
ds. bezpieczeństwa żywności
Dorota Renkel

PODPIS

Kierownik ds.
Systemów Zarządzania Jakością

Opracowała:	Dorota Renkel	Justyna Anklewicz	Nr dokumentu	KH-2-2
Zatwierdziła:	Justyna Anklewicz		Strona/ ilość stron	2 / 2
Data wydania:	01.07.2025r.		Wersja	2,3

Niniejszy dokument jest własnością Unifreeze Sp. z o.o. Prawa autorskie są ściśle zastrzeżone.
Zabronione jest sporządzanie kopii i ich rozpowszechnianie.
Unifreeze Sp. z o.o. 87-320 Górzno, Miesiączkowo

REGULACJE OGÓLNE	Surowiec użyty do produkcji i materiały opakowaniowe są zgodne z prawem żywnościowym obowiązującym w Unii Europejskiej. Produkcja prowadzona jest zgodnie z zasadami HACCP. Wyrób gotowy przechodzi kontrolę detektorem metali.
OPIS PRODUKTU	Wyrób otrzymany z głębokiego mrożenia metodą IQF, rabarbaru po zabiegach krojenia, mycia i sortowania o cechach jakościowych zgodnych z poniższymi wymaganiami.
CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU	
FORMA OPAKOWANIA	Worki foliowe lub papierowe (powlekane lub z wkładem foliowym). Kartony tekturowe z wkładem foliowym. Opakowania układane na paletach i owinięte strechem. Wszystkie materiały opakowaniowe posiadają deklaracje zgodności i są dopuszczone do kontaktu z żywnością.
CECHY SENSORYCZNE	WYGLĄD: owoce zdrowe, syple, nieoblodzone BARWA: plastry rabarbaru mrożonego o barwie ciemnoczerwonej do zielonej, typowej dla odmiany w pełnym stopniu dojrzałości rabarbaru. SMAK I ZAPACH: typowy dla rabarbaru, bez obcych smaków i zapachów. KONSYSTENCJA: w stanie zamrożonym - twarda, w stanie rozmrożonym - osłabiona o znaczącym wycieku, owoce utraciły pierwotny kształt
WAGA NETTO	Karton - 10 kg, worek - 20 kg, 25 kg
SKŁADNIKI	Rabarbar plastry
KRAJ POCHODZENIA	Polska
WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g	
Wartość energetyczna	62 kJ/ 15 kcal
Tłuszcz	0,1 g
W tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,02 g
Węglowodany	4,6 g
W tym cukry	1,1 g
Białko	0,5g
Sól	0,005 g (zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie występującego sodu)
WYMAGANIA CHEMICZNE	Wg załącznik nr 1 standardy dotyczące metali ciężkich, pestycydów, mikrobiologii oraz alergenów.
WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE	
DEKLARACJA GMO	Produkt został wytworzony z produktów niemodyfikowanych genetycznie. Nie zawiera GMO.
JONIZACJA	Produkt nie został poddany promieniom jonizującym.
OKRES TRWAŁOŚCI	24 miesiące od daty produkcji.
PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE	Do spożycia przez konsumentów bez przeciwwskazań zdrowotnych w spożywaniu wyżej wymienionego produktu.
PRZEZNACZENIE	Produkt ogólnego zastosowania w przemyśle spożywczym po rozmrożeniu i/lub obróbce termicznej.
BEZPIECZEŃSTWO I WARUNKI PRZECHOWYWANIA	Produkt głęboko mrożony o temp. – 18°C. Po rozmrożeniu nie nadaje się do ponownego zamrożenia. Przechowywać w temperaturze nie wyższej niż - 18°C.
TOLERANCJE JAKOŚCIOWE	
Kawałki o barwie zielonej	Do 20 %
Kawałki z innymi wadami barwy	Do 3 %
Zlepieńce trwałe	Do 7 %
Kawałki pokruszone	Do 10 %
Kawałki uszkodzone przez szkodniki lub choroby	Do 6szt./kg
Kawałki ucięte ukośnie	Do 35 %
Kawałki poza wymiarem	Do 30 %
Kawałki z uszkodzoną skórą	Do 15 %
Zanieczyszczenia organiczne	Do 0,2 %
Zanieczyszczenia mineralne	Do 0,04 %
Ciała obce	0
Ciała obce roślinne	1 szt./kg
ZNAKOWANIE	Wg aktualnych aktów prawnych lub wg uzgodnień z odbiorcą. Etykieta powinna zawierać: nazwę i adres producenta, nazwę wyrobu z informacją „zamrożony”, masę netto w [kg], informacje z datą przydatności, nr partii, kraj pochodzenia, wartość odżywcza, informacje o treści: produkt głęboko mrożony, po rozmrożeniu nie zamrażać ponownie, informacja dla alergików, warunki przechowywania.
TRANSPORT	Towar należy przewozić środkami transportowymi wyposażonymi w urządzenia zapewniające utrzymanie w każdym miejscu produktu temp nie wyższej niż – 18°C. Dopuszcza się krótkotrwały wzrost temperatury nie więcej niż o 3°C, podczas czynności manipulujących załadunku i rozładunku. Środki transportu muszą spełniać wymagania sanitarne zgodne z aktualnymi przepisami prawnymi.

Opracowała:	Dorota Renkel	Nr dokumentu	KH-2-2
Zatwierdziła:	Justyna Anklewicz	Strona/ ilość stron	1 / 2
Data wydania:	26.05.2025 r.	Wersja	5,9

INFORMACJA O ALERGENACH

SKŁADNIKI ALERGENNE	OBECNY W PRODUKCIE		OBECNY NA TEJ SAMEJ LINII PRODUKCYJNEJ	OBECNY W ZAKŁADZIE
	TAK/NIE	NAZWA SKŁADNIKA		
Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies zwyczajny, pszenica oplewiona, orkisz, kamut lub ich szczepy hybrydowe)	NIE	-	NIE	NIE
Skoruplaki	NIE	-	NIE	NIE
Jaja	NIE	-	NIE	NIE
Ryby	NIE	-	NIE	NIE
Orzeszki ziemne / orzeszki arachidowe	NIE	-	NIE	NIE
Nasiona soi	NIE	-	NIE	NIE
Mleko (łącznie z laktozą)	NIE	-	NIE	NIE
Orzechy (tj. migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makademia)	NIE	-	NIE	NIE
Seler	NIE	-	NIE	TAK ¹⁾
Gorczyca	NIE	-	NIE	NIE
Nasiona sezamu	NIE	-	NIE	NIE
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach >10mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO ₂	NIE	-	NIE	NIE
Mięczaki i produkty pochodne	NIE	-	NIE	NIE
Łubin	NIE	-	NIE	NIE

¹⁾ Produkt zakupiony z zewnątrz w postaci pasków lub kostki, używany do mieszanek warzywnych.

PIECZĘĆ FIRMOWA

PODPIS

UNIFREEZE Sp. z o.o.
MIESIĄCZKOWO 110
87-320 GÓRZNO
NIP 874-000-39-79
BDO 000018935

Pełnomocnik
ds. bezpieczeństwa żywności

Dorota Renkel

Kierownik ds.
Systemów Zarządzania Jakością

Justyna Anklewicz

Opracowała:	Dorota Renkel	Nr dokumentu	KH-2-2
Zatwierdziła:	Justyna Anklewicz	Strona/ ilość stron	2 / 2
Data wydania:	26.05.2025 r.	Wersja	5,9

Niniejszy dokument jest własnością Unifreeze Sp. z o.o. Prawa autorskie są ściśle zastrzeżone.
Zabronione jest sporządzanie kopii i ich rozpowszechnianie.
Unifreeze Sp. z o.o. 87-320 Górzno, Miesiączkowo

Certyfikat Zatwierdzenia

Zaświadcza się, że:

UNIFREEZE Sp. z o.o.

Miesiączkowo 110, 87-320 Górzno, Polska

był auditowany przez LRQA, i spełnia wymagania określone w:

BRCGS Global Standard for Food Safety Issue 9, August 2022

Audit Niezapowiedziany

i uzyskał poziom certyfikacji AA+ dotyczy Kategorii Produktu 06 - Prepared fruit, vegetables and nuts

Numer Zatwierdzenia: 0053465

Zakres zatwierdzenia:

Sortowanie i mrożenie owoców i warzyw pakowanych w octobiny, szkrzyniopalety, worki papierowe (worek powlekany lub z wkładem foliowym), worki foliowe, kartony.

Marta Escudero

Regional Director, Europe

Wystawiony przez: LRQA Limited

BRCGS

Certification Body

CERTIFICATED



If you would like to give feedback on the BRCGS Standard or the audit process directly to BRCGS, please contact If you would like to give feedback on the BRCGS Standard or the audit process directly to BRCGS, please contact enquiries@brcgs.com or use the BRCGS reporting system at <https://tellusbrcgs.whistleblownetwork.net>
To verify certificate validity, please visit <https://directory.brcgs.com> or use the BRCGS reporting system at <https://tellusbrcgs.whistleblownetwork.net>

LRQA Group Limited, its affiliates and subsidiaries and their respective officers, employees or agents are, individually and collectively, referred to in this clause as 'LRQA'. LRQA assumes no responsibility and shall not be liable to any person for any loss, damage or expense caused by reliance on the information or advice in this document or howsoever provided, unless that person has signed a contract with the relevant LRQA entity for the provision of this information or advice and in that case any responsibility or liability is exclusively on the terms and conditions set out in that contract.

Issued by: LRQA Limited, 1 Trinity Park, Bickenhill Lane, Birmingham B37 7ES, United Kingdom



**PAŃSTWOWY
POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY
W BRODNICY**

87-300 Brodnica, ul. Żwirki i Wigury 1 e-mail: brodnica@pwisbydgoszcz.pl
tel./ fax (56) 69 74 974, (56) 49 84 447, (56) 69 74 874

Brodnica, dnia 30.01.2009 r.

ZAŚWIADCZENIE

**O WPISIE DO REJESTRU ZAKŁADÓW PODLEGAJĄCYCH URZĘDOWEJ KONTROLI
ORGANÓW PAŃSTWOWEJ INSPEKCJI SANITARNEJ**

Na podstawie art. 62 ust. 1 pkt 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225), po rozpatrzeniu wniosku o zatwierdzenie i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej z dnia 22.01.2009 r. złożonego przez

Zastępcę Dyrektora ds. Produkcji p. Beatę Szymańską

(imię, nazwisko/nazwa wnioskodawcy)

Miesiączkowo 110; 87-320 Górzno

(adres/siedziba wnioskodawcy wg EDG, lub numeru identyfikacyjnego ARMiR)¹⁾

NIP 874-000-39-79

(PESEL²⁾/numer identyfikacji podatkowej NIP)

dokonano w dniu 30.01.2009 r. wpisu zakładu(-dów)

„UNIFREEZE” Sp. z o.o.

Miesiączkowo 110; 87-320 Górzno

(należy wymienić odrębnie nazwy i siedziby wszystkich zakładów wpisanych do rejestru, rodzaj prowadzonej działalności oraz nr wpisu)³⁾

do Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji

Sanitarnej prowadzonego przez PPIS w Brodnicy, nr wpisu 24/000629940/2009.

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
W BRODNICY

Mirosław Grzbiński
lek. rz. medycyny

(pieczęć i podpis)

* Niepotrzebne skreślić.

Objaśnienia:

¹⁾ Wypełniają producenci rolni objęci ewidencją gospodarstw rolnych na podstawie ustawy z dnia 18 grudnia 2003 r. o krajowym systemie ewidencji producentów, ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji wniosków o przyznanie płatności (Dz. U. z 2004 r. Nr 10, poz. 76, z późn. zm.), którzy posiadają numer identyfikacyjny nadany przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa. W imieniu pozostałych podmiotów działających na rynku spożywczym prowadzących działalność w zakresie produkcji lub obrotu żywnością podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej występują z wnioskiem organy lub osoby reprezentujące podmiot zgodnie z odpisem z Krajowego Rejestru Sądowego (KRS) lub z zaświadczeniem z Ewidencji Działalności Gospodarczej (EDG).

²⁾ Wypełnia się w przypadku osoby fizycznej. W przypadku gdy osobie nie nadano tego numeru, należy wpisać serię i numer paszportu albo numer identyfikacyjny innego dokumentu, na podstawie którego możliwe jest ustalenie danych osobowych.

³⁾ Należy wpisać zakłady podmiotu działającego na rynku spożywczym podlegające właściwości państwowego powiatowego inspektora sanitarnego, do którego jest składany wniosek. Jeżeli podmiot posiada zakłady produkujące lub wprowadzające do obrotu żywność podlegające właściwości różnych państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych, należy złożyć odrębne wnioski do każdego właściwego ze względu na siedzibę zakładu państwowego powiatowego inspektora sanitarnego. Jeżeli podmiot produkuje lub wprowadza do obrotu żywność z obiektów lub urządzeń ruchomych lub tymczasowych, właściwość państwowego powiatowego inspektora sanitarnego jest określana według miejsca prowadzenia działalności przez zakład.



**PAŃSTWOWY
POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY
W BRODNICY**

NHŻ.9020.1.6.1.2025
L. dz.4621.2025

Brodnica, dn. 29.10.2025 r.
Egz. nr 1

Unifreeze Sp. z o.o.
Miesiączkowo 110
87-320 Górzno

Zaświadczenie

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Brodnicy na podstawie art. 217 § 2 pkt 2 ustawy z dnia 14.06.1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity: Dz. U. z 2024 r. poz. 572 z późn. zm.) zaświadcza, iż zakład „Unifreeze” Sp. z o.o. zlokalizowany w miejscowości Miesiączkowo 110, 87-320 Górzno znajduje się pod stałym nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Brodnicy, spełnia wymagania higieniczno-sanitarne, ma wdrożone zasady GHP, GMP oraz system HACCP obejmujący poza podstawową produkcją także wprowadzanie ryb mrożonych do obrotu. Zakład został zatwierdzony do prowadzenia działalności w zakresie produkcji, magazynowania, konfekcjonowania i wprowadzania do obrotu owoców i warzyw oraz magazynowania i wprowadzania do obrotu produktów pochodzenia zwierzęcego, ryb, lodów, produktów ziemniaczanych mrożonych, garmażerki mrożonej i wyrobów mącznych decyzją nr 71/2010 z dnia 11.02.2010 r. oraz wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej pod numerem 24/000629940/2009 w dniu 30.01.2009 r.

Wyżej wymienione zaświadczenie i decyzja są aktualnie obowiązujące.

Niniejsze zaświadczenie wydaje się na wniosek strony.

Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Brodnicy

Danuta Kowalkowska-Szramka
higienista epidemiolog

Wykonano w 2 egz.

Otrzymują:

1. Adresat-egzemplar nr 1 (za potwierdzeniem odbioru oraz elektronicznie)
2. a/a -egzemplar nr 2

- 1) **Metale ciężkie:**
Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006
- 2) **Środki ochrony roślin:**
Dopuszczalny poziom pozostałości środków ochrony roślin zgodny z Rozporządzeniem WE nr 396/2005 z dnia 23 lutego 2005 z późniejszymi zmianami.
- 3) **Alergeny:**
Informacja o statusie alergenów zgodna z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r w sprawie przekazywania informacji na temat żywności.
- 4) **Nadchlorany:**
Dopuszczalny najwyższy poziom nadchloranów zgodny z Rozporządzeniem Komisji (UE) 2023/915 z dn. 25 kwietnia 2023 r. w odniesieniu do najwyższych dopuszczalnych poziomów nadchloranu w niektórych środkach spożywczych.
- 5) **Chlorany:**
Dopuszczalny najwyższy poziom chloranów zgodny z Rozporządzeniem Komisji (UE) 2020/749 z dn. 04.06.2020 r. w odniesieniu do najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości chloranów w określonych produktach oraz na ich powierzchni.
- 6) **Parametry mikrobiologiczne:**
Dopuszczalny najwyższy poziom drobnoustrojów zgodny z Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1831/2003 z dnia 5 grudnia 2003 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1831/2003 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych oraz poniższą tabelą:

WARZYWA BLANSZOWANE

Drobnoustroje	WYMAGANE:	TOLERANCJA:
Ogólna liczba bakterii	10^4 jtk/g	$\leq 5 \times 10^5$ jtk/g
<i>E. coli</i>	< 10 jtk/g	$< 10^2$ jtk/g
<i>Enterobacteriaceae</i>	$< 10^3$ jtk/g	$< 10^4$ jtk/g
<i>Salmonella</i> spp.	Nieobecne/25 g	Nieobecne/25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Nieobecne/25 g	≤ 100 jtk/g
Drożdże	$\leq 10^2$ jtk/g	$\leq 5 \times 10^3$ jtk/g
Pleśnie	$\leq 10^2$ jtk/g	$\leq 5 \times 10^3$ jtk/g

WARZYWA NIEBLANSZOWANE I OWOCE MIESZANKI WARZYWNE ORAZ KOMPOTOWE

Drobnoustroje	WYMAGANE:	TOLERANCJA:
Ogólna liczba bakterii	$\leq 10^5$ jtk/g	$\leq 10^6$ jtk/g
<i>E. coli</i>	< 10 jtk/g	$\leq 10^2$ jtk/g
<i>Enterobacteriaceae</i>	$\leq 10^3$ jtk/g	$\leq 10^4$ jtk/g
<i>Salmonella</i> spp.	Nieobecne/25 g	Nieobecne/25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Nieobecne/25 g	≤ 100 jtk/g
Drożdże	$\leq 10^3$ jtk/g	$\leq 10^4$ jtk/g
Pleśnie	$\leq 10^3$ jtk/g	$\leq 10^4$ jtk/g

Towar wolny od GMO i niepoddany promieniowaniu jonizującemu. Temperatura podczas załadunku nie może być wyższa niż -18°C .

UNIFREEZE Sp. z o.o.
Miesiączkowo, 87-320 Górzno
tel. 56-49-33843, fax 56-499-88-02
NIP 874-000-39-79
REGON 1418935

(pieczęć firmy)

Pełnomocnik
ds. bezpieczeństwa żywności

Dorota Renkel

(podpis)

Opracowała:	Dorota Renkel	Nr dokumentu	KH-2-2-1
Zatwierdziła:	Justyna Ankiewicz	Strona/ ilość stron	1 / 1
Data wydania:	06.03.2025 r.	Wersja	1,5

Niniejszy dokument jest własnością Unifreeze Sp. z o.o. Prawa autorskie są ściśle zastrzeżone.
Zabronione jest sporządzanie kopii i ich rozpowszechnianie.
Unifreeze Sp. z o.o. 87-320 Górzno, Miesiączkowo

Anita		Nr wersji:	6
NUMER: F 01/PS B 04/03	NUMER I NAZWA PROCEDURY/INSTRUKCJI: PS B 04/03 HACCP	Strona 1 z 4	0
OPRACOWAŁ: Agata Matusiak			

Nazwa: Pierogi ruskie Pierogi z nadzieniem ziemniaczano- cebulowo-serowym głęboko mrożone	Nr receptury: ANITA-9, ANITA-3	
	Smak: charakterystyczny	
Masa netto: 3 KG	Kod kreskowy:	
	Pierogi ruskie	5905704103659

Opis produktu:


Pierogi: Środek spożywczy ((mrożony półprodukt -mrożony wyrób kulinarny) półprodukt z ciasta pierogowego) przygotowany z mąki pszennej oraz innych składników recepturowych z nadzieniem. Utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury poniżej -18 ° C w każdym punkcie produktu w momencie wysyłki do odbiorcy. Przydatny do spożycia po obróbce cieplnej (gotowanie).Produkt głęboko mrożony.

Charakterystyka produktu i wymagania organoleptyczne:

Stan skupienia:	Ciało stałe w temperaturze przechowywania
Wygląd:	Wielkość i kształt charakterystyczne dla wyrobów i zastosowanych urządzeń formujących, wyrównane w opakowaniu jednostkowym; dopuszcza się nietrwałe zlepienie rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów.
Barwa:	Wyrównana w opakowaniu jednostkowym, charakterystyczna dla pierogów ruskich (zastosowanych składników). Ciasta- jasno-kremowy, jasno-żółty, Nadzenia- jasno- kremowy z kawałkami użytych surowców
Wygląd (po obróbce kulinarnej)	Zachowany kształt wyrobów
Smak i zapach (po obróbce kulinarnej)	Charakterystyczny dla pierogów ruskich, bez obcych posmaków i zapachów. Mączno- ziemniaczano- serowy
Konsystencja (po obróbce kulinarnej)	Charakterystyczna dla pierogów ruskich Miękka, sprężysta
Kształt:	Półkolisty z charakterystycznymi żłobieniami
	Zawartość pierogów rozklejonych, popękanych z wyciekami nadzienia nie więcej niż 10% sztuk.

Składniki:

Składniki:	mąka pszenna , woda, cebula smażona 6,5% (cebula, tłuszcz wieprzowy, olej rzepakowy); płatki ziemniaczane 4,9%; ser twarogowy 3,2%; olej rzepakowy, stabilizator: guma guar, błonnik pszen ny; pieprz, sól, barwnik: karoteny.
-------------------	--

		Nr wersji:	6
NUMER: F 01/PS B 04/03	NUMER I NAZWA PROCEDURY/INSTRUKCJI: PS B 04/03 HACCP	Strona 2 z 4	o
OPRACOWAL: Agata Matusiak			

Charakterystyka fizyko- chemiczna:

Wartość odżywcza	w 100g:	W porcji 250 g	% RWS w porcji 250 g
Wartość energetyczna	832kJ/ 197kcal	2081 kJ/ 492 kcal	25%
- Tłuszcz:	2,6 g	6,5 g	9%
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,6 g	1,5 g	8%
- Węglowodany:	37,0 g	92,5 g	36%
- w tym cukry:	2,2 g	5,5 g	6%
- Białko:	5,6 g	14,0 g	28%
- Sól	0,8 g	2,0 g	33%
Zawartość nadzienia :	Nie mniej niż 35%		

Charakterystyka mikrobiologiczna:

Mikroorganizmy/ ich toksyny, metabolity	Plan pobierania próbek		Limity	
			m	M
	n	c	Nb w 25 g	
Salmonella:	5	0		
E coli	5	2	500 jtk/g	5000 jtk/g

n= liczba próbek, c= liczba próbek dających wartości między m a M.

Charakterystyka opakowania:

Masa netto:	3kg
Wymiary kartonu:	390*290*200
Ilość w kartonie	4
Ilość kartonów w warstwie	8
Ilość warstw	8
Ilość kartonów na palecie	64

Zasady transportu i przechowywania:

W magazynie:	Temp. poniżej -18 °C
W czasie transportu	Temp. poniżej -18 °C *
W sklepie:	Zamrażarka poniżej -18 °C *

* Dopuszcza się podwyższenie temperatury pierogów, nie więcej niż o 3° C:
- podczas wykonywania czynności załadunku i wyładunku w transporcie;

Warunki przechowywania przez konsumenta:

W zamrażalniku* - 6 °C- do 1 tygodnia

W zamrażalniku** - 12 °C- do 1 miesiąca

W zamrażalniku*** - 18 °C i poniżej do daty przydatności na opakowaniu

Termin przydatności do spożycia: 18 miesięcy od daty produkcji

Produkt chłodzić, mrozić. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie.

Anita		Nr wersji:	6
NUMER: F 01/PS B 04/03	NUMER I NAZWA PROCEDURY/INSTRUKCJI: PS B 04/03 HACCP	Strona 3 z 4	o
OPRACOWAŁ: Agata Matusiak			

Informacje umieszczane na etykiecie: Nazwa produktu, Nazwa producenta i adres, składniki, masa netto, warunki przechowywania, sposób przyrządzania, produkt głęboko mrożony, termin przydatności do spożycia, numer partii produkcyjnej, kod kreskowy, numer weterynaryjny zakładu.

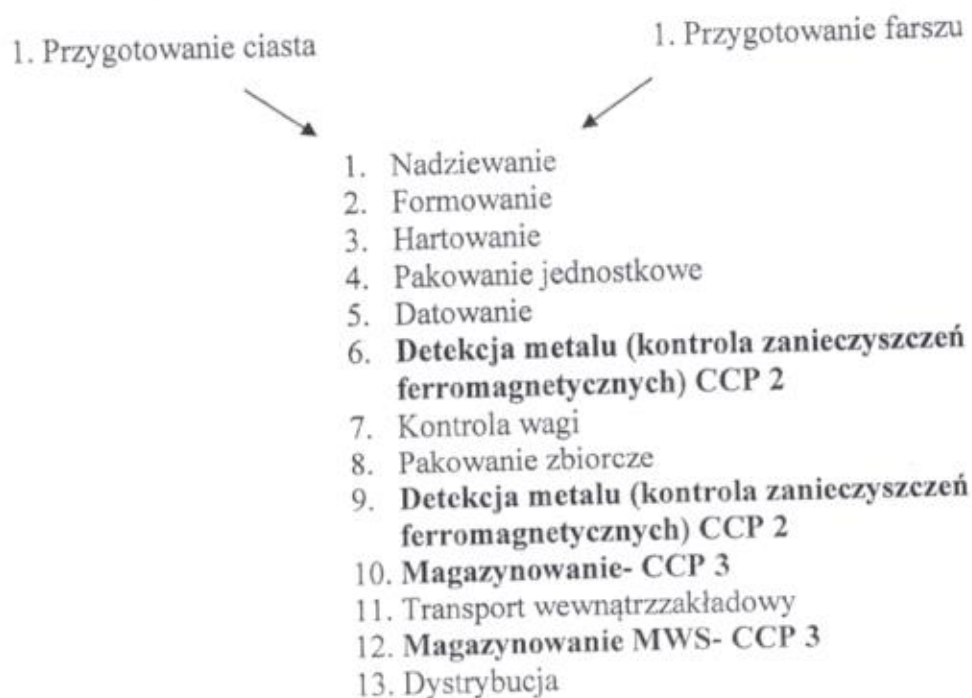
Informacja dla alergików: patrz składniki zaznaczone **pogrubieniem**.
Produkt może zawierać: **soję, jaja, seler i gorczycę**.

Przeznaczenie produktu:

Pierogi ruskie przeznaczone są do spożycia po uprzednim przygotowaniu według zaleceń producenta.

Pierogi ruskie przeznaczone są dla wszystkich grup konsumentów za wyjątkiem osób z nietolerancją któregoś ze składnika.

Proces produkcji:



UWAGI I AKTUALIZACJE:

Ustawa z dnia 25.08.2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia z późniejszymi zmianami

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 lipca 2009 r. uchylające niektóre rozporządzenia w sprawie wymagań weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. 2009 nr 123 poz. 1024).

Rozporządzenie Komisji (WE) NR 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 roku w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych

Anita		Nr wersji:	6
NUMER: F 01/PS B 04/03	NUMER I NAZWA PROCEDURY/INSTRUKCJI: PS B 04/03 HACCP	Strona 4 z 4	0
OPRACOWAŁ:	Agata Matusiak		

Rozporządzenie Komisji (WE) NR 1441/2007 z dnia 5 grudnia 2007 roku zmieniające rozporządzenie Komisji (WE) NR 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych

Rozporządzenie (WE) NR 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych

Rozporządzenie (WE) NR 853/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego

PN-A-82201:1996 Mrożone wyroby kulinarne Półprodukty i potrawy (z późniejszymi zmianami);

PN-A- 94001:1999 Mrożone wyroby kulinarne Terminologia

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 19 września 2003 roku w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie składowania i transportu głęboko mrożonych artykułów rolno-spożywczych Dz U 2003 nr 177 poz 1732 i 1733 z późniejszymi zmianami.

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 7 września 2010 r zmieniające rozporządzenie w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie składowania i transportu głęboko mrożonych artykułów rolno- spożywczych (Dz. U. 2010 nr 173 poz.1175)