	Przetwórnia Gil Sp. z o.o. Stare Bojanowo ul. Szkolna 30 64-030 Śmigiel	Wersja 9
		Data wydania: 16.02.2015
		Data aktualizacji: 21.04.2026
		Strona 1 z 3

Nazwa produktu: JABŁKA PRAŻONE w cukrze pasteryzowane

Opis produktu: Produkt słodki, otrzymany ze świeżych jabłek, bez skórki, zanurzonych w roztworze witaminy C i kwasu cytrynowego, pokrojonych w kostkę, poddany procesowi ogrzewania z cukrem. Produkt utrwalony przez pasteryzację.

Charakterystyka produktu: Produkt gotowy do spożycia lub półprodukt cukierniczy, wsad. Cechuje się 100% udziałem jabłek o zachowanym kształcie kostki, o barwie jasno-żółtej, kremowej, jasno-cytrynowej, charakterystycznej dla użytej odmiany jabłek, smak słodko kwaśny, zapach charakterystyczny jabłkowy, bez obcych posmaków i zapachów. Konsystencja gęsta. Produkt pakowany w słoje.

Masa netto: 0,52 kg, 0,9 kg

Składniki i kraj pochodzenia:

- jabłka 100% - Polska
- cukier – Polska
- skrobia – Holandia/Rumunia/Ukraina
- kwas cytrynowy E 330 (regulator kwasowości) – Chiny
- witamina C E 300 (przeciwutleniacz) – Chiny

Wartość odżywcza w 100g produktu:

Wartość energetyczna	391kJ 93 kcal
Tłuszcze	0 g
-w tym kwasy nasycone	0g
Węglowodany	23g
- w tym cukry	22g
Białko	0g
Sól	0g

Charakterystyka fizyko-chemiczna:

- zawartość zanieczyszczeń organicznych, nie więcej niż 0,1 %
- zawartość ekstraktu oznaczona refraktometrycznie, nie mniej niż 19%
- kwasowość, oznaczona pehametrycznie, pH 2,5 – 4,0
- zawartość metali i substancji szkodliwych dla zdrowia nie więcej niż:
 - dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach poniżej 10 mg/kg w przeliczeniu na SO₂
 - patulina poniżej poziomu 25 µg/kg
 - kadm w najwyższym dopuszczalnym poziomie poniżej 0,02 mg/kg
 - ołów w najwyższym dopuszczalnym poziomie poniżej 0,10 mg/kg


Charakterystyka mikrobiologiczna:

- *Salmonella* nieobecna w 25g
- *Listeria monocytogenes* nieobecna w 25g
- *E. coli* dopuszczalny poziom poniżej 100jtk/g
- obecność szkodników jest niedopuszczalna,
- objawy zapleśnienia lub zafermentowania są niedopuszczalne

Warunki przechowywania: Magazyn ciemny, zamknięty, temperatura 5-18°C, wilgotność ok. 75%. Po otwarciu słoika przechowywać w warunkach chłodniczych do 48 godzin.

Okres trwałości: 6 miesięcy



	Przetwórnia Gil Sp. z o.o. Stare Bojanowo ul. Szkolna 30 64-030 Śmigiel	Wersja 9
		Data wydania: 16.02.2015
		Data aktualizacji: 21.04.2026
		Strona 2 z 3

Etykieta zawiera: nazwę wyrobu, masę netto, skład surowcowy, termin przydatności do spożycia (jest numerem partii), warunki przechowywania, nazwę i adres producenta, wartość energetyczna i odżywcza.

Sporządzono z: 100g owoców na 100g gotowego produktu

Przeznaczenie produktu

Produkt ogólnego stosowania, wsad owocowy, znakomity do ciast i deserów.


Owoce są drylowane maszynowo. Wyrób gotowy może zawierać pestki i/ lub ich fragmenty.

Alergeny :

Lista alergenów została opracowana na podstawie ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności

Lp.	Alergeny	Zawiera		Uwagi
		Tak	Nie	
1	Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies zwyczajny, pszenica oplewiona/orkisz, kamut lub ich szczepy hybrydowe) i produkty pochodne		X	
2	Skorupiaki i produkty pochodne		X	
3	Jaja i produkty pochodne		X	
4	Ryby i produkty pochodne		X	
5	Orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe i produkty pochodne		X	
6	Nasiona soi i produkty pochodne		X	
7	Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)		X	
8	Orzechy tj. migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia i produkty pochodne		X	
9	Seler i produkty pochodne		X	
10	Gorzycza i produkty pochodne		X	
11	Nasiona sezamu i produkty pochodne		X	
12	Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO ₂		X	Występuje na terenie zakładu.
13	Łubin i produkty pochodne		X	
14	Mięczaki i produkty pochodne		X	



	Przetwórnia Gil Sp. z o.o. Stare Bojanowo ul. Szkolna 30 64-030 Śmigiel	Wersja 9
		Data wydania: 16.02.2015
		Data aktualizacji: 21.04.2026
		Strona 3 z 3

Oświadczenie GMO:

Produkt nie jest wyprodukowany z GMO i nie zawiera składników GMO, dlatego nie podlega oznakowaniu zgodnie z regulacjami EC 1829/2003 i 1830/2003.

RADIACJA: produkt nie był poddawany napromieniowaniu promieniowaniem jonizującym oraz nie pochodzi z terenów narażonych na skażenie radiologiczne, zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku, o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Wystawił: Hanna Landzwojczak

Zatwierdził: Przemysław Gil

Potwierdzenie klienta zgodności zamówienia ze specyfikacją

.....
(podpis, data)

