

<div><div>Dawtona</div><div>Zakład produkcyjny LIPNO</div></div>	KSIEGA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSCI	Nr: 2.7/02/2024
	Specyfikacja produktu / <i>Product specification</i>  PASSATA RUSTICA / <i>PASSATA RUSTICA</i>	Wersja 3 Data wydania: 08.05.2024 Przez: Patrycja Maćkiewicz Data przeglądu: 08.05.2024 Przez: Izabela Wysocka Strona 1/2

Nazwa produktu/ <i>Product name:</i>	Passata rustica – produkt pasteryzowany <i>Passata rustica – pasteurized product</i>	
Opis surowców/ <i>Raw materials description:</i>	Zgodne ze specyfikacjami surowców i dodatków. Wszystkie surowce pozostają w zgodzie z rozporządzeniem UE 396/2005 odnośnie maksymalnych poziomów pozostałości środków ochrony roślin w żywności i paszy. <i>In accordance to raw materials and additives specifications. Raw materials remain in accordance to UE legislation 396/2005 related to maximum pesticides levels in food and feed.</i>	
Opis produktu/ <i>Product description:</i>	Produkt otrzymany z przetartych pomidorów, z dodatkiem soli morskiej, utrwalony termicznie w procesie pasteryzacji, w butelkach szklanych hermetycznie zamkniętych. Sporządzono z 190 g pomidorów na 100 g produktu. <i>Product made from ground tomatoes, with addition of sea salt, pasteurized, closed in airtight glass bottles.</i> <i>Made from 190 g tomatoes per 100 g product.</i>	
Charakterystyka produktu/ <i>Product characteristics:</i>		
- Wygląd i barwa/ <i>Appearance and color:</i>	Przetarte pomidory, barwa jednolita, czerwona, typowa dla użytych składników, zmieniona procesem technologicznym./ <i>Ground tomatoes. The product of uniform red color, typical for used ingredients, changed by thermal process.</i>	
- Konsystencja/ <i>Consistency:</i>	Konsystencja płynna, gęsta./ <i>Liquid, dense.</i>	
- Smak i zapach/ <i>Taste and flavour:</i>	Smak i zapach charakterystyczny dla użytych składników, pomidorowy, bez obcych posmaków i zapachów./ <i>Taste and flavor typical for used ingredients, tomato, with no alien tastes and flavors.</i>	
Składniki/ <i>Ingredients:</i>	Pomidory, sól morską/ <i>Tomatoes, sea salt.</i>	
Alergeny i GMO/ <i>Allergens &amp; GMO:</i>	Produkt nie zawiera składników alergennych/ <i>Product contains no allergen.</i> Produkt wolny od GMO/ <i>Product Non-GMO.</i> Produkt zgodny z rozporządzeniem 1829/2003, nie wymaga specjalnego znakowania, zgodnie z rozporządzeniem 1830/2003/ <i>Product remains in accordance to 1829/2003 EU regulation and requires no special labelling, according to 1830/2003 EU regulation.</i>	
Wartości odżywcze/ <i>Nutrition facts:</i>	w 100g/ per 100 g	%RWS/ %GDA
Energia/ <i>Energy</i>	145 kJ/ 34 kcal	2%
Tłuszcz/ <i>Fat</i>	0,2 g	0%
- nasycone kwasy tłuszczowe/ <i>saturated fatty acids</i>	<0,1 g	0%
Węglowodany/ <i>Carbohydrates</i>	5,5 g	2%
- cukry/ <i>sugars</i>	3,8 g	4%
Błonnik/ <i>Fibers</i>	2,0 g	-
Białko/ <i>Protein</i>	1,3 g	3%
Sól/ <i>Salt</i>	0,32 g	5%
Pakowanie/ <i>Packaging</i> - masa netto/ <i>net weight:</i>	Butelka szklana z zakrętką twist-off/ <i>Glass bottle with twist-off cap</i> 690g	
Właściwości fizykochemiczne/ <i>Physical and chemical characteristics</i>		
- Ekstrakt ogólny/ <i>Total extract</i>	7-10%(m/m)	PN-A-75101-02: 1990
- Zanieczyszczenia mineralne/ <i>Mineral impurities content</i>	Max 0,03%(m/m)	PN-A-75101-18: 1990
- pH	Max 4,5	PN-A-75101-06: 1990
- Zawartość chlorku sodu/ <i>Sodium chloride content</i>	0,2-1,0%(m/m)	PN-A-75101-10: 1990
- Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia/ <i>Harmful metals content</i>	Zgodnie z rozporządzeniem 2023/915 wraz z późniejszymi zmianami/ <i>In accordance with Regulation 2023/915, as amended.</i>	

<b>Dawtona</b>  Zakład produkcyjny <b>LIPNO</b>	<b>KSIĘGA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSCI</b>	<b>Nr: 2.7/02/2024</b>
	<b>Specyfikacja produktu / <i>Product specification</i></b>  <b>PASSATA RUSTICA / <i>PASSATA RUSTICA</i></b>	Wersja 3 Data wydania: 08.05.2024 Przez: Patrycja Maćkiewicz Data przeglądu: 08.05.2024 Przez: Izabela Wysocka Strona 2/2

<b>Cechy mikrobiologiczne/</b> <b><i>Microbial characteristics</i></b> - Szczelność opakowania/ <i>Packaging tightness:</i> - Trwałość metodą próby termostatowej/ <i>Suitability by thermostatic test</i> - Liczba bakterii tlenowych mezofilnych/ <i>Number of mesophilic aerobic bacteria</i> - Drożdże i pleśnie/ <i>Mould and yeast</i> - Liczba bakterii kwaszących typu mlekowego/ <i>Lactic acid bacteria</i> - Obecność bakterii beztlenowych przetrwalnikujących/ <i>Presence of anaerobic spores</i>	<b>Wymagania/Limits</b>  Szczelne/ <i>Tight</i>  Bez zmian organoleptycznych/ <i>No organoleptic changes</i> Max 10 <sup>4</sup> per 1g or 1ml  Max 20 per 1g or 1ml Max 10 per 1g or 1ml  Nieobecne w 0,1g lub 1ml <i>Absent in 0,1g or 0,1ml</i>	<b>Metodyka badań/<i>Methodology</i></b>  PN-A-75052-02:1990  PN-A-75052-03:1990  PN-EN ISO 4833-1:2013-12  PN –ISO 21527-1:2009 PN ISO 15214:2002  PN-A-75052-10:1990
<b>Warunki przechowywania/<i>Storage conditions</i></b>	Zamknięty magazyn, pozbawiony światła słonecznego/ <i>Closed warehouse with no direct sunlight,</i> Temperatura 0-30°C, Wilgotność względna max 75%/ <i>Temperature 0-30°C, Relative humidity max 75%</i> Informacja dla klienta: Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu. Po otwarciu trzymać w lodówce i spożyć w ciągu 48 godzin./ <i>Information for customer: Keep in dry and cool place. After opening keep in fridge and consume within 48 hours.</i>	
<b>Okres trwałość (data minimalnej trwałości)/<i>Best before date:</i></b>	36 miesiące przy zachowaniu w/w warunków przechowywania/ <i>36 months, if stored under above conditions.</i>	
<b>Warunki transportu/<i>Transport conditions</i></b>	Czyste i suche pojazdy, wolne od obcych zapachów i szkodników. Sposób transport bezpieczny dla produktu i opakowania./ <i>Clean, dry trucks, free from alien odors and pests. Transport method safe for product and its packaging.</i>	
<b>Przeznaczenie konsumenckie/<i>Consumer design</i></b>	Produkt ogólnego stosowania, przeznaczony do bezpośredniej konsumpcji dla wszystkich grup ludności za wyjątkiem niemowląt i dzieci do lat trzech/ <i>Product for general purpose, suitable for all groups of consumers, except of infants and children below 3 years old.</i>	
<b>Warunki konsumpcji/<i>Consumption conditions</i></b>	Do bezpośredniego spożycia. Po otwarciu przechowywać w lodówce i spożyć w ciągu 48 godzin/ <i>Product for direct consumption. After opening keep in fridge and consume within 48 hours.</i>	