

 Dawtona Sp. z o. o.		Specyfikacja jakościowa Mus owocowo-warzywny Marchew-Mango-Jabłko Quality Specification Fruit and vegetable mousse Carrot-Mango-Apple		Wydanie nr 5/ Issue no. 5 Z dnia/ Date 19.02.2024 Strona/ Page 1 z 4	
Opracował:/ Compiled by: Patrycja Dopieralska			Sprawdził i zatwierdził:/ Reviewed and approved by: Aneta Kwiatkowska		
Data:/ Date: 19.02.2024	Podpis:/ Signature: 		Data:/ Date: 19.02.2024	Podpis:/ Signature: 	

1. Nazwa produktu/ <i>Product name</i>	Mus owocowo-warzywny Marchew-Mango-Jabłko/ <i>Fruit and vegetable mousse Carrot-Mango-Apple</i>	
2. Opis produktu/ <i>Product description</i>	Produkt otrzymany z przetartych owoców (jabłek, marchwi, mango) z dodatkiem witaminy C, pasteryzowany, pakowany w opakowania jednostkowe./ <i>Product obtained from grated fruits (apples, carrot, mango) with the addition of vitamin C, pasteurized, packaged in unit packaging.</i>	
2.1. Składniki/ <i>Ingredients</i>	Jabłka (50%), marchwie (30%), mango (20%), witamina C./ <i>Apples (50%), carrot (30%), mango (20%), vitamin C.</i>	
2.2. 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>	
3. Wymagania sensoryczne/ <i>Sensory requirements</i>		
3.1. Barwa/ <i>Colour</i>	Charakterystyczna dla użytych surowców, pomarańczowa./ <i>Characteristic for the raw materials used, orange.</i>	
3.2. Smak i zapach/ <i>Taste and smell</i>	Charakterystyczny dla użytych surowców, bez obcych posmaków i zapachów./ <i>Characteristic for the raw materials used, without foreign flavors and smells.</i>	
3.3. Wygląd/ <i>Appearance</i>	Przetarta, jednorodna, gęsta masa owocowa./ <i>Wiped, homogeneous, thick fruit mass.</i>	
4. Wartości odżywcze/ <i>Nutrition facts:</i>		
	w 100g/ <i>in 100 g</i>	%RWS/ <i>RI%*</i>
4.1. Energia/ <i>Energy</i>	197 kJ/ 47 kcal	2%
4.2. Tłuszcz/ <i>Fat</i>	0 g	0%
-w tym kwasy tłuszczowe/ <i>of which saturates fatty acids</i>	0 g	0%
4.4. Węglowodany/ <i>Carbohydrates</i>	10 g	4%
- w tym cukry/ <i>of which sugars</i>	9 g	10%
4.6. Błonnik/ <i>Fibers</i>	2,4 g	-
4.7. Białko/ <i>Protein</i>	0,6 g	1%
4.8. Sól/ <i>Salt</i>	0,06 g	1%
4.9. Witamina C/ <i>Vitamin C</i>	23 mg	29%**
* Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8 400 kJ / 2 000 kcal)./ <i>Reference Intake of an average adult (8 400 kJ / 2 000 kcal).</i>		
** Dzienna referencyjna dawka witamin i składników mineralnych (dla dorosłych)./ <i>Daily reference intake of</i>		

 ZPOW Milejów Sp. z o.o. ul. Kasztanowa 1 21-020 Milejów	Specyfikacja jakościowa Mus owocowo-warzywny Marchew-Mango-Jablko Quality Specification Fruit and vegetable mousse Carrot-Mango-Apple	Wydanie nr 5/ Issue no.5 Z dnia/ Date 19.02.2024 Strona/ Page 2 z 4
Opracował:/ Compiled by: Patrycja Dopieralska	Sprawdził i zatwierdził:/ Reviewed and approved by: Aneta Kwiatkowska	
Data:/ Date: 19.02.2024	Podpis:/ Signature: <i>Dopieralska</i>	Data:/ Date: 19.02.2024 Podpis:/ Signature: <i>Kwiatkowska</i>

vitamins and minerals (for adults).	
5.Wymagania fizykochemiczne/ Physicochemical requirements	
5.1. Ekstrakt ogólny/ Total extract	Min.11 % (m/m)
5.2. Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy/ Total acidity calculated as citric acid)	Max. 0,5 % (m/m)
5.3 Lepkość Bostwick/ Viscosity (Bostwick Consistometer)	< 8 cm/ 30 sek./ 20°C
5.4. pH	≤ 4,5
5.5. Zawartość patuliny/ Patuline	< 25 µg / kg
5.6. Zawartość metali ciężkich/ Heavy metal content	Zgodnie z obowiązującym ustawodawstwem./ In accordance with applicable legislation.
5.7. Pozostałości środków ochrony roślin/ Pesticide residues	Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) NR 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG z późniejszymi zmianami./ In accordance with Regulation (EC) No 396/2005 of the European Parliament and of the Council of 23 February 2005 on maximum residue levels of pesticides in or on food and feed of plant and animal origin and amending Council Directive 91/414.
6. Cechy mikrobiologiczne/ Microbial characteristics	
	Wymagania/ Limits
6.1. Liczba drożdży i pleśni w 1g/ Number of yeasts and molds in 1g	< 10 jtk/ < 10 cfu
6.2. Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej w 1g/ The number of mesophilic lactic acid bacteria in 1g	< 10 jtk/ < 10 cfu
6.3. Obecność beztlenowych bakterii przetrwalnikujących w 0,1g/ The presence of anaerobic spores in 0,1g	Nieobecne/ Absent
6.4. Ogólna liczba drobnoustrojów w 1g/ Total number of microorganisms in 1g	< 50 jtk/ < 50 cfu



ZPOW Milejów Sp. z o.o.
ul. Kasztanowa 1
21-020 Milejów

Specyfikacja jakościowa

Mus owocowo-warzywny
Marchew-Mango-Jablko

Quality Specification

Fruit and vegetable mousse
Carrot-Mango-Apple

Wydanie nr 5/ Issue no.5
Z dnia/ Date 19.02.2024

Strona/ Page 3 z 4

Opracował:/ Compiled by: Patrycja Dopieralska

Sprawdził i zatwierdził:/ Reviewed and approved by:
Aneta Kwiatkowska

Data:/ Date: 19.02.2024

Podpis:/ Signature:

Dopieralska

Data:/ Date: 19.02.2024

Podpis:/ Signature:

Kwiatkowska

6.5. Trwałość produktu oznaczona metodą próby termostatowej/
Product durability determined by
thermostatic test

Wygląd opakowania i cechy organoleptyczne produktu bez zmian w porównaniu z próbą nietermostatową./ The appearance of the packaging and the organoleptic characteristics of the product unchanged compared to the non-thermostatic test.

7. Wymagania specjalne/ Special requirements

7.1. Alergeny i GMO/
Allergens & GMO:

Produkt wolny od alergenów.
Produkt wolny od GMO.
Produkt zgodny z Rozporządzeniem 1829/2003, nie wymaga specjalnego znakowania, zgodnie z rozporządzeniem 1830/2003./
Product free from allergens. Product Non-GMO. Product remains in accordance to 1829/2003 EU regulation and requires no special labelling, according to 1830/2003 EU regulation.

7.2. Jonizacja radiacyjna/ Radiation
ionization

Zarówno produkt jak i surowce wykorzystane podczas produkcji nie zostały poddane jonizacji radiacyjnej./ Both the product and raw materials used in the production were not subjected to radiation ionization.

8. Pakowanie/ Packaging

8.1. Opakowanie/ Packaging

Saszetka z laminatu (PET, Al, PE), z plastikowym korkiem (PE, HDPE, PP)./
Laminate pouch (PET, Al, PE), with a plastic stopper (PE, HDPE, PP).

8.2. Masa netto/ net weight:

100g; 180g

9. Przechowywanie/ Storage

9.1. Warunki przechowywania/
Storage conditions

Przechowywać w temperaturze pokojowej. Przed otwarciem należy upewnić się czy opakowanie nie jest uszkodzone. Po otwarciu przechowywać w lodówce i spożyć w ciągu 48 godzin./ Store at room temperature. Before opening, make sure that the packaging is not damaged. After opening, refrigerate and consume within 48 hours.

9.2. Okres trwałości (data minimalnej trwałości)/ Best before date:

14 miesięcy przy zachowaniu w/w warunków przechowywania./ 14 months, if stored under above conditions.

10. Dystrybucja/ Distribution

10.1. Warunki transportu/ Transport conditions

Czyste i suche pojazdy, wolne od obcych zapachów i szkodników. Sposób transportu bezpieczny dla produktu i opakowania./ Clean, dry trucks, free from alien odors and pests. Transport method safe for product and its packaging.

10.2. Przeznaczenie konsumenckie/

Produkt ogólnego stosowania, przeznaczony do bezpośredniej



ZPOW Milejów Sp. z o.o.
ul. Kasztanowa 1
21-020 Milejów

Specyfikacja jakościowa

Mus owocowo-warzywny
Marchew-Mango-Jabłko

Quality Specification

*Fruit and vegetable mousse
Carrot-Mango-Apple*

Wydanie nr 5/ Issue no.5
Z dnia/ Date 19.02.2024

Strona/ Page 4 z 4

Opracował:/ Compiled by: Patrycja Dopieralska

Sprawdził i zatwierdził:/ Reviewed and approved by:
Aneta Kwiatkowska

Data:/ Date: 19.02.2024

Podpis:/ Signature:

Data:/ Date: 19.02.2024

Podpis:/ Signature:

Consumer design

konsumpcji dla wszystkich grup ludności za wyjątkiem niemowląt i dzieci do lat trzech./ Product for general purpose, suitable for all groups of consumers, except of infants and children below 3 years old.