



SPECYFIKACJA PRODUKTU

PRODUCT SPECIFICATION

BIO SOK Z ALOESU

(BIO ALOES JUICE)

Kraj pochodzenia <i>Country of origin</i>	Hiszpania <i>Spain</i>
Składniki <i>Ingrédients</i>	99,5% organiczny sok z aloesu (<i>Barbadensis Miller</i>), regulator kwasowości: kwas cytrynowy, przeciwutleniacz kwas askorbinowy. <i>99,5% organic aloe juice (Barbadensis Miller), ascorbic acid, citric acid.</i>
Wartość odżywcza* <i>Nutritional values*</i>	Wartość energetyczna / energia < 8 kJ/< 2 kcal; tłuszcz < 0,5 g; w tym kwasy tłuszczowe nasycone < 0,5 g; węglowodany < 0,5 g; w tym cukry < 0,5 g; białko < 0,2 g; sól – 0,0048 g. <i>Energy value / energy < 8 kJ / < 2 kcal; fat < 0,5 g; including saturated fatty acids < 0,5 g; carbohydrates < 0,5g; including sugars < 0,5 g; protein < 0,2 g; salt – 0,0048 g.</i>
Metoda produkcji <i>Production method</i>	Sok z aloesu pozyskuje się ze świeżych liści aloesu, które są myte i obierane. Powstały „filet” aloesu jest rozdrabniany w zimnej temperaturze i oczyszczany przez ciągłe oddzielanie mechaniczne. Następnie, powstała pulpa zostaje zmikronizowana (redukcja średnicy cząsteczek stałych materiału do wielkości rzędu mikrometrów). Kolejno zostają dodane substancje, potrzebne w dalszym procesie przetwarzania. Ostatnim etapem produkcji soku jest utrwalenie go na zimno przy użyciu technologii HPP (paskalizacja za pomocą wysokiego ciśnienia). <i>Aloe vera juice is obtained from fresh aloe leaves that are washed and peeled. The resulting aloe "fillet" is crushed at cold temperature and cleaned by continuous mechanical separation. Then, the resulting pulp is micronized (reduction of the diameter of the solid particles of the material to the size of the order of micrometers). Substances needed for the further processing are added successively. The final stage of juice production is cold preserving it using HPP technology (high pressure pascalization).</i>

Nr dokumentu	Data ostatniej aktualizacji	Zaktualizował/a
2021/BIOSA/1/3	12/08/2024	AM

Opis produktu <i>Product description</i>	Surowcem do pozyskania soku są świeże liście aloesu <i>Barbadensis Miller</i> . Pochodzą one z certyfikowanych upraw ekologicznych zlokalizowanych na terenie Hiszpanii. <i>The raw material for juice is fresh Barbadensis Miller aloe leaves. They come from certified organic farming located in Spain.</i>
Warunki przechowywania <i>The storage conditions</i>	Przechowywać w suchym, chłodnym i zacienionym miejscu. Po otwarciu przechowywać w urządzeniu chłodniczym i spożyć w przeciągu 15 dni. <i>Store in a dry, cool and shady place. After opening, store in a refrigerator and consume within 15 days.</i>
Uwaga! <i>Warning!</i>	Występujący osad jest zjawiskiem naturalnym. Każdorazowo przed użyciem wstrząsnąć. <i>The occurring sediment is a natural phenomenon. Shake each time before use</i>

* Wartość odżywcza jest wartością literaturową, nie analityczną, może się różnić w zależności od partii / *The nutritional value is literature value, not analytical, and may vary from batch to batch*

CECHY ORGANOLEPTYCZNE

ORGANOLEPTIC FEATURES

Wygląd zewnętrzny <i>Appearance</i>	Płyn <i>Liquid</i>
Barwa <i>Color</i>	Jasna, żółtawa <i>Light, yellowish</i>
Zapach i smak <i>Smell and taste</i>	Charakterystyczne <i>Characteristic</i>

CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA

PHYSICAL AND CHEMICAL CHARACTERISTICS

pH	Max 4
Suchy ekstrakt <i>Dry extract</i>	Min. 0,3%
Aloina A+B <i>Aloin A+B</i>	Max 1 ppm
Aloe-emodyna <i>Aloe-emodin</i>	Max 1 ppm
Emodyna <i>Emodin</i>	Max 1 ppm

Nr dokumentu	Data ostatniej aktualizacji	Zaktualizował/a
2021/BIOSA/1/3	12/08/2024	AM

Pestycydy <i>Pesticides</i>	Zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 396/2005 i późniejszymi zmianami. <i>In accordance with the EC regulation No. 396/2005 and subsequent amendments.</i>
---------------------------------------	--

CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Salmonella	Nieobecna w 25 g <i>Absent in 25 g</i>
Escherichia coli	Max 10 jtk/ g (<i>cfu/g</i>)
Listeria monocytogenes	Nieobecna w 25 g <i>Absent in 25 g</i>

DODATKOWE WYMAGANIA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI

ADDITIONAL FOOD SAFETY REQUIREMENTS

Opakowania <i>Packaging</i>	Opakowania czyste, obojętne zapachowo, całe, jednorazowe. Charakteryzują się dostateczną wytrzymałością dla zapewnienia właściwej jakości produktu. <i>Packaging clean, neutral odor, whole, disposable. They are characterized by sufficient strength to ensure proper product quality.</i>
Zawartość GMO <i>GMO content</i>	Produkt nie zawiera i nie jest wyprodukowany z genetycznie zmodyfikowanych organizmów. <i>The product does not contain and is not produced from genetically modified organisms.</i>
Warunki przechowywania i okres trwałości <i>The storage conditions and shelf life</i>	Produkt przechowywany jest w pomieszczeniach suchych, czystych, wentylowanych i wolnych od szkodników. Temperatura przechowywania nie przekracza 22°C, a wilgotność 70%. Produkt chroniony od światła. Termin przydatności jest zgodny z deklaracją zawartą na etykiecie. <i>The product is stored in dry, clean, ventilated and pest-free rooms. Storage temperature does not exceed 22°C, and humidity 70%. Product protected from light. The expiry date is in accordance with the declaration on the</i>

Nr dokumentu	Data ostatniej aktualizacji	Zaktualizował/a
2021/BIOSA/1/3	12/08/2024	AM

	label.
--	--------

Dane zawarte w niniejszym świadectwie opracowane zostały na podstawie certyfikatów i norm jakościowych dostawców i producentów.

The data contained in this certificate were compiled on the basis of certificates and quality standards of suppliers and producers

Allergens:- When purchased in bulk size original packaging, manufacturer allergen policy will apply. When purchased in quantities that need re-packaging, our allergen policy will apply.						
Component	Manufacturer			Nuts in Bulk (Applies when bought in small quantities that need re-packaging)		
	In Product	Processed in Same Equipment	Handled on Site	In Product	Processed in Same Equipment	Handled on Site
Cereals containing GLUTEN and products thereof	NO	NO	NO	NO	YES	YES
EGGS or its derivatives	NO	NO	NO	NO	NO	NO
FISH or its derivatives	NO	NO	NO	NO	NO	NO
CRUSTACEANS / SHELLFISH	NO	NO	NO	NO	NO	NO
MOLLUSCS	NO	NO	NO	NO	NO	NO
PEANUTS or derivatives	NO	NO	NO	NO	YES	YES
SOYA BEANS or derivatives	NO	NO	NO	NO	YES	YES
MILK (LACTOSE) or its derivatives	NO	NO	NO	NO	YES	YES
NUTS , tree nuts:	NO	NO	NO	NO	YES	YES
CELERY, including celeriac and its derivatives	NO	NO	NO	NO	YES	YES
MUSTARD, referring to all parts of the plant and derivatives thereof	NO	NO	NO	NO	YES	YES
SESAME SEEDS or derivatives	NO	NO	NO	NO	YES	YES
SULPHITES >10ppm – Sulphite quantity to be given in ppm	NO	NO	NO	NO	YES	YES
LUPIN seeds or derivatives	NO	NO	NO	NO	NO	NO

Nr dokumentu	Data ostatniej aktualizacji	Zaktualizował/a
2021/BIOSA/1/3	12/08/2024	AM