



## SPECYFIKACJA PRODUKTU

### (PRODUCT SPECIFICATION)

#### OLEJ KOKOSOWY NIERAFINOWANY VIRGIN

#### (UNREFINED VIRGIN COCONUT OIL)

|   |   |
|---|---|
| <b>Kraj pochodzenia surowca</b><br><i>Country of origin of the raw material</i> | Filipiny lub Indonezja<br><i>Philippines or Indonesia</i>   |
| <b>Opis produktu</b><br><i>Product description</i>                              | Olej kokosowy nierafinowany VIRGIN<br><i>Unrefined VIRGIN coconut oil</i>   |
| <b>Wartości odżywcze*</b><br><br><i>Nutritional values*</i>                     | Wartość odżywcza w 100 g produktu: Wartość energetyczna – 3673 kJ/ 893 kcal; tłuszcz – 98,8 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone – 92,8 g; węglowodany – 0,32 g, w tym cukry – 0,29 g; białko – 0,7 g; sól – 0,008 g<br><i>Nutritional value in 100 g of the product: Energy value - 3673 kJ / 893 kcal; fat – 98,8 g, including saturated fatty acids – 92,8 g; carbohydrates – 0,32 g, including sugars – 0,29 g; protein – 0,7 g; salt – 0,008 g</i>   |
| <b>Metoda produkcji</b><br><br><i>Production method</i>                         | Olej kokosowy VIRGIN jest pozyskiwany z białego miąższu (kopry), świeżych owoców palmy kokosowej, które po wysuszeniu są poddawane procesowi tłoczenia w niskiej temperaturze (mechaniczne tłoczenie na zimno). Uzyskany olej jest filtrowany (np. w procesie mikrofiltracji) w celu oczyszczenia. Pozyskiwanie oleju odbywa się bez dodatku substancji chemicznych.<br><i>VIRGIN Coconut Oil is obtained from the white flesh (copra), an overview of the coconut palm fruit, which after drying is subjected to a printing process (mechanical cold pressing). The resultant is filtered (eg in the microfiltration oiling process) for purification. Extraction is possible without an equipment pack.</i> |
| <b>Warunki przechowywania</b><br><br><i>The storage conditions</i>              | W szczelnie zamkniętym opakowaniu, w czystym i suchym miejscu mało nasłonecznionym i wolnym od zapachów, w temperaturze poniżej 22°C. Po otwarciu przechowywać w lodówce.<br><i>In a tightly closed package, in a clean and dry place with little sunlight and free from odors, at a temperature below</i>  |

|                 |                             |                 |
|-----------------|-----------------------------|-----------------|
| Nr dokumentu    | Data ostatniej aktualizacji | Zaktualizował/a |
| 2021/OLKOKV/1/4 | 29/01/2024                  | AM              |

|  |   |
|--|---|
|  | <i>22°C. Store in the refrigerator after opening.</i>   |
| <b>Zastosowanie</b><br><i>Using</i>                          | Nadaje się do stosowania w przemyśle spożywczym (do smażenia, pieczenia) i do bezpośredniej konsumpcji, a także do składników dań i innych produktów.<br><i>Suitable for use in the food industry (frying, baking) and direct consumption, as well as an ingredient in dishes and other products.</i> |
| <b>Dodatkowe informacje</b><br><i>Additional information</i> | Zmiana stałej konsystencji na ciekłą zachodzi w temperaturze powyżej 26°C<br><i>The change from solid to liquid consistency occurs at temperatures above 26 °C</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)

|   |  |
|---|--|
| <b>Wygląd zewnętrzny</b><br><i>Appearance</i> | Ciało stałe o białej barwie i powierzchni z połyskiem (przy przechowywaniu poniżej 26°C)<br><i>A white solid with a glossy surface (when stored below 26 °C)</i> |
| <b>Barwa</b><br><i>Color</i>                  | Biała, charakterystyczna dla produktu.<br><i>White, characteristic for the product.</i>  |
| <b>Zapach</b><br><i>Smell</i>                 | Intensywny zapach kokosowy<br><i>Intense coconut scent</i>   |
| <b>Smak</b><br><i>Taste</i>                   | Typowy, z wyczuwalnym kokosowym posmakiem.<br><i>Typical, with a noticeable coconut flavor.</i>  |

## CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA (PHYSICAL AND CHEMICAL CHARACTERISTICS)

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Gęstość [g/cm<sup>3</sup>]</b><br><i>Density</i> | 0,908 – 0,921  |
| <b>Liczba nadtlenkowa</b><br><i>Peroxide number</i> | Max 1,5 meq/kg |
| <b>Liczba kwasowa</b><br><i>Acid number</i>         | Max 4 mg KOH/g |

|                 |                             |                 |
|-----------------|-----------------------------|-----------------|
| Nr dokumentu    | Data ostatniej aktualizacji | Zaktualizował/a |
| 2021/OLKOKV/1/4 | 29/01/2024                  | AM              |

## CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA

### (MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS)

|                        |   |
|------------------------|---|
| <b>Salmonella spp.</b> | Nieobecna w 25 g<br><i>Absent in 25 g</i> |
|------------------------|---|

## DODATKOWE WYMAGANIA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI

### (ADDITIONAL FOOD SAFETY REQUIREMENTS)

|   |  |
|---|--|
| <b>Opakowania</b><br><i>Packaging</i>   | Opakowania czyste, obojętne zapachowo, całe, jednorazowe. Charakteryzują się dostateczną wytrzymałością dla zapewnienia właściwej jakości produktu.<br><i>Packaging clean, neutral odor, whole, disposable. They are characterized by sufficient strength to ensure proper product quality.</i>  |
| <b>Zawartość GMO</b><br><i>GMO Content</i>  | Produkt nie zawiera i nie jest wyprodukowany z genetycznie zmodyfikowanych organizmów.<br><i>The product does not contain and is not produced from genetically modified organisms.</i>   |
| <b>Warunki przechowywania i okres trwałości</b><br><i>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.<br><i>The product is stored in dry, clean, ventilated and pest-free rooms. Storage temperature does not exceed 22°C, humidity 70%. Product protected from light. The expiry date is in accordance with the declaration on the label.</i> |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <b>Lista alergenów zgodnie z zał. 2 Rozporządzenia (WE) nr 1169/2011</b> Allergen declaration of our supplier/ Manufacturer<br><i>List of allergens according to Annex 2 of Regulation (EC) No. 1169/2011</i> | <b>Obecne w produkcie</b><br><i>Present in product</i> | <b>Obecne w zakładzie</b><br><i>Present in plant</i> |
| <b>Zboża zawierające gluten (pszenica, jęczmień, kamut, orkisz, owies, żyto) lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty</b>  | NIE/ NO  | TAK/ YES   |

|                 |                             |                 |
|-----------------|-----------------------------|-----------------|
| Nr dokumentu    | Data ostatniej aktualizacji | Zaktualizował/a |
| 2021/OLKOKV/1/4 | 29/01/2024                  | AM              |

|  |         |                 |
|--|---------|-----------------|
| <b>pochodne</b><br><i>Cereals containing gluten (wheat, barley, kamut, spelled, oats, rye) or their hybrid varieties, as well as derived products</i>  |         |                 |
| <b>Skorupiaki i produkty pochodne</b><br><i>Crustaceans and derived products</i>   | NIE/ NO | NIE/ NO         |
| <b>Jaja i produkty pochodne</b><br><i>Eggs and derived products</i>  | NIE/ NO | NIE/ NO         |
| <b>Ryby i produkty pochodne</b><br><i>Fish and derived products</i>  | NIE/ NO | NIE/ NO         |
| <b>Orzeszki ziemne i produkty pochodne</b><br><i>Peanuts and derived products</i>  | NIE/ NO | <b>TAK/ YES</b> |
| <b>Soja i produkty pochodne</b><br><i>Soybeans and derived products</i>  | NIE/ NO | NIE/ NO         |
| <b>Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b><br><i>Milk and derived products (including lactose)</i>   | NIE/ NO | NIE/ NO         |
| <b>Orzechy (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki pecan, orzechy brazylijskie, pistacje, orzechy macadamia lub orzechy Queensland, a także produkty pochodne</b><br><i>Nuts, (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts), and derived products</i> | NIE/ NO | <b>TAK/ YES</b> |
| <b>Seler i produkty pochodne</b><br><i>Celery and derived products</i>   | NIE/ NO | NIE/ NO         |
| <b>Gorzycza i produkty pochodne</b><br><i>Mustard and derived products</i>   | NIE/ NO | NIE/ NO         |
| <b>Nasiona sezamu i produkty pochodne</b><br><i>Sesame seeds and derived products</i>  | NIE/ NO | <b>TAK/ YES</b> |
| <b>Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO<sub>2</sub></b><br><i>Sulphite and Sulphur dioxide (SO<sub>2</sub>) Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO<sub>2</sub></i>                              | NIE/ NO | NIE/ NO         |
| <b>Łubin i produkty pochodne</b><br><i>Lupin and derived products</i>  | NIE/ NO | NIE/ NO         |
| <b>Mięczaki i produkty pochodne</b><br><i>Molluscs and derived products</i>  | NIE/ NO | NIE/ NO         |

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

|                 |                             |                 |
|-----------------|-----------------------------|-----------------|
| Nr dokumentu    | Data ostatniej aktualizacji | Zaktualizował/a |
| 2021/OLKOKV/1/4 | 29/01/2024                  | AM              |

The data contained in this certificate has been developed on the basis of certificates and quality standards of suppliers and producers.

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

|                 |                             |                 |
|-----------------|-----------------------------|-----------------|
| Nr dokumentu    | Data ostatniej aktualizacji | Zaktualizował/a |
| 2021/OLKOKV/1/4 | 29/01/2024                  | AM              |