

	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA <i>Quality specification</i>	Data wydania <i>Date of issue</i>	5/2026
		Wydanie <i>Edition</i>	7

Dane produktu/ Data of product	
Nazwa <i>Name</i>	Aronia (<i>Aronia melanocarp</i>) suszona mielona <i>Dried ground chokeberry</i>
Symbol <i>Symbol</i>	
Producent <i>Producer</i>	
Kraj pochodzenia <i>Country of origin</i>	Polska <i>Poland</i>
Opis <i>Description</i>	Produkt powstał ze świeżych lub mrożonych owoców aronii poddanych procesowi suszenia ciepłym powietrzem, bez zastosowania jakichkolwiek dodatków, a następnie zmieleniu. <i>Product made from raw chokeberry fruit which was submit process of drying by warm air without any additives and then grinding.</i>
Procesy technologiczne <i>Technological processes</i>	Mycie (w przypadku świeżego), sortowanie wstępne, suszenie, sortowanie końcowe, mielenie, kontrola jakości, pakowanie, ważenie. <i>Washing (for raw), pre-sort, drying, final sort, grinding, quality control, packing, weighting.</i>

Wymagania organoleptyczne/ Organoleptic requirements	
Wygląd <i>Appearance</i>	Proszek o wielkości ziaren 0 - 0,5 mm <i>Powder with a grain size of 0 – 0,5 mm</i>
Smak <i>Taste</i>	Gorzki z lekko słodkim posmakiem <i>Bitter with a slightly sweet aftertaste</i>
Zapach <i>Smell</i>	Typowy dla suszonej aronii, bez obcych zapachów <i>Typical for dried chokeberry fruit, free from foreign odors</i>
Kolor <i>Colour</i>	Bordowa do ciemnofioletowej <i>From claret to dark violet</i>
Konsystencja <i>Texture</i>	Sypka z tendencją do zbrylania <i>Loose with tendency to clump</i>

Wymagania fizykochemiczne/ Pchysicochemical requirements	
Wilgotność <i>Moisture</i>	max. 6%
Zanieczyszczenia ogółem <i>Total impurities</i>	max. 0,1%
Obecność szkodników oraz ich pozostałości <i>The presence of pests and their residues</i>	nieobecne <i>absent</i>

Wartość odżywcza w 100 g produktu*/ Nutritional value of 100 g of product*	
Wartość energetyczna/ <i>Energy</i>	1373 kJ/326 kcal
Tłuszcz/ <i>Fat</i>	< 0,2 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone/ <i>of which saturates</i>	< 0,1 g
Węglowodany/ <i>Carbohydrates</i>	66,5 g
w tym cukry/ <i>of which sugar</i>	50,5 g
Błonnik/ <i>Fiber</i>	22,6 g
Białko/ <i>Protein</i>	3,6 g
Sól/ <i>Salt</i>	< 0,01 g

Pakowanie/ <i>Packing</i>	
Wymagania dotyczące opakowań <i>Packaging requirements</i>	Rodzaj pakowania <i>Method of packaging</i>
Opakowania czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników oraz obcych zapachów, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu, przeznaczone do kontaktu z żywnością. Opakowanie pojedyncze zabezpieczone poprzez owinięcie folią stretch lub owinięcie większej ilości opakowań wraz z paletą. <i>Packaging clean, dry, free from mechanical damages, free from pests and foreign odors, ensuring the quality and durability of the product intended for contact with food. Single package or pallets secured by wrapping with stretch foil.</i>	Karton z wkładką foliową PE (20 kg) Składowanie na palecie: max. 5 warstw Lub Pojedyncze zgrzewane worki PE o wadze zgodnej z indywidualnym zamówieniem. <i>Carton box with PE foil (20 kg)</i> <i>Storage on pallets: max. 5 layers</i> <i>Or</i> <i>Single PE foil's bag with gabletop (weight according with individual order)</i>

Znakowanie/ <i>Labelling</i>	
Oznakowanie w języku polskim lub angielskim znajduje się na opakowaniu. Etykieta zawiera: <i>Labelling in polish or english language is located on the packaging of product. The label contains:</i>	Nazwę produktu/ <i>Name of the product</i>
	Nazwę i adres producenta/ <i>Name and address of the manufacturer</i>
	Identyfikację partii/ <i>Identification of lots</i>
	Datę minimalnej trwałości/ <i>Date of minimum durability</i>
	Masę netto/ <i>Net weight</i>
	Kraj pochodzenia/ <i>Country of origin</i>

Przechowywanie/ <i>Storage</i>	
Warunki przechowywania <i>Conditions of storage</i>	Produkt należy przechowywać w suchych i chłodnych pomieszczeniach oraz chronić przed dostępem światła. Wilgotność względna panująca podczas przechowywania produktu nie powinna przekraczać 70 %, natomiast temperatura 20 °C. <i>The product should be stored in dry and cool rooms and away from light. Relative humidity prevailing during storage of the product shall not exceed 70%, and the temperature 20°C.</i>
Data minimalnej trwałości <i>Date of minimum durability</i>	12 miesięcy od daty produkcji <i>12 months from the date of production</i>

Zakład posiada wewnętrzny system identyfikacji produktów oraz system bezpieczeństwa HACCP.
The manufactured plant have an internal system of product identification and HACCP.

Covitar s.r.o.
 Rybná 716/24
 11000 Praha 1
 Czech republic
 email: tawico@gmail.com
 Web site: www.covitar.cz
 tel: 00420 734 393 011

