

Dane produktu/ Data of product

Nazwa <i>Name</i>	Jabłko chips bez gniazda nasienne, ze skórką EKO, owoc suszony 100% <i>Dried apple'slices without core, with peel ECO, dried fruit 100%</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 jabłek poddanych procesowi suszenia ciepłym powietrzem, bez zastosowania jakichkolwiek dodatków. <i>Product made from fresh apple fruit which was submit process of drying by warm air without any additives.</i>
Procesy technologiczne <i>Technological processes</i>	Sortowanie wstępne, mycie, drążenie, krojenie, suszenie, sortowanie końcowe, pakowanie, ważenie. <i>Pre-sort, washing, drilling, slicing, drying, final sort, packing, weighting.</i>

Wymagania organoleptyczne/ Organoleptic requirements

Wygląd <i>Appearance</i>	Plastry jabłka całe oraz kawałki bez gniazda nasienne, o grubości około 2-3 mm <i>Slices of apple whole and pieces without core, approximately 2-3 mm thick</i>
Smak <i>Taste</i>	Słodki lub słodki z kwaśnym posmakiem, typowy dla odmiany <i>Sweet or sweet with sour aftertastes, typical for variety</i>
Zapach <i>Smell</i>	Typowy dla suszonego jabłka, bez obcych zapachów <i>Typical for dried apple fruit, free from foreign odors</i>
Kolor <i>Colour</i>	Kremowy miąższ, skórka ciemniejsza w zależności od odmiany <i>Creamy pulp, darker peel depending on the variety</i>
Konsystencja <i>Texture</i>	Sypka <i>Loose</i>

Wymagania fizykochemiczne/ Pchysicochemical requirements

Wilgotność <i>Moisture</i>	< 6 %
Zawartość drobnych frakcji <i>Content of fine fractions</i>	≤ 5 %
Udział plasterków z pozostałościami gniazda nasienne <i>Content of slices with the last of applecore</i>	< 5 %
Zanieczyszczenia ogółem <i>Total impurities</i>	≤ 0,5 %
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>	1451 kJ/343 kcal
Tłuszcz/ <i>Fat</i>	0,4 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone/ <i>of which saturates</i>	< 0,1 g
Węglowodany/ <i>Carbohydrates</i>	77,4 g
w tym cukry/ <i>of which sugar</i>	59,6 g
Błonnik/ <i>Fiber</i>	15,0 g
Białko/ <i>Protein</i>	< 0,38 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 (15-20 kg) Lub Pojedyncze zgrzewane worki PE o wadze zgodnej z indywidualnym zamówieniem. <i>Carton box with PE foil (15-20 kg) Or 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>	6 miesięcy od daty produkcji <i>6 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

