

	SPECYFIKACJA TECHNICZNA WYROBU GOTOWEGO <i>Technical specification of the finished product</i>	
	SWG/FC/274	Edycja 1 <i>Edition 1</i>
BARWNIK SPOŻYWCZY W ŻELU <i>Food colour in gel</i>		
Obowiązuje od dnia: 10.07.2024 <i>Valid from the date of</i>		Strona: 1 z 6 <i>Page:</i>

1. INFORMACJE PODSTAWOWE/ BASIC INFORMATION

NAZWA PRODUKTU <i>Product name</i>	BARWNIK SPOŻYWCZY W ŻELU PASTELOWY CZERWONY <i>Food colours gel blush red</i>
POCHODZENIE PRODUKTU <i>Origin of product</i>	SYNTETYCZNY BARWNIK <i>Synthetic dye</i>
PRZEZNACZENIE <i>Purpose</i>	BARWNIK DO CELÓW SPOŻYWCZYCH <i>Dye colour for food</i>
SKŁADNIKI: <i>Ingredients</i>	glicerolE422, barwnik: allura red E129, dwutlenek krzemu E551, substancja konserwująca: sorbinian potasu E202, emulgator: polisorbat 80 E433, regulator kwasowości: kwas cytrynowy E330. <i>glycerol E422, colour: allura red E129, silica E551, preservative: potassium sorbate E202, emulsifier: polysorbate 80 E433, acidity regulator: citric acid E330.</i>
INDEKS PRODUKTU <i>Product index</i>	T-021
OKRES PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA <i>Shelf life</i>	36 MIESIĄCE OD DATY PRODUKCJI W ORYGINALNYCH OPAKOWANIACH <i>36 months from date manufacturer in oryiginal package</i>
KRAJ POCHODZENIA <i>Country of origin</i>	POLSKA <i>Poland</i>
RODZAJ OPAKOWANIA <i>Type of packaging</i>	PLASTIKOWA TUBKA 100ML Z BEZPIECZNYM ZAMKNIĘCIEM <i>Plastic tube 100ml with safety closure</i>
WARUNKI PRZECHOWYWANIA <i>Storage conditions</i>	CZYSTE, DOBRZE WENTYLOWANE MAGAZYNY, CHRONIĆ PRZED WILGOCIĄ I ŚWIATŁEM W TEMPERATURZE 15-25 ⁰ C <i>Clean, well-ventilated storage, keep away from moisture and light. Temperature 15-25⁰ C</i>
WARUNKI TRANSPORTU <i>Transport conditions</i>	ŚRODKI TRANSPORTU CZYSTE, SUCHE, WOLNE OD SZKODNIKÓW I ZAPACHÓW OBCYCH. <i>Transport clean, dry, free of pests and foreign odors</i>

2. Wymagania organoleptyczne / Organoleptic requirements

Ocena sensoryczna/ Sensory rating	Wymagania/ Requirements
Wygląd / <i>Appearance</i>	Półpłynny żel <i>Semi liquid gel</i>

	SPECYFIKACJA TECHNICZNA WYROBU GOTOWEGO <i>Technical specification of the finished product</i>	
	SWG/FC/274	Edycja 1 <i>Edition 1</i>
BARWNIK SPOŻYWCZY W ŻELU <i>Food colour in gel</i>		
Obowiązuje od dnia: 10.07.2024 <i>Valid from the date of</i>		Strona: 2 z 6 <i>Page:</i>

Barwa roztworu wodnego <i>The color of water solution</i>	Pastelowy czerwony <i>Blush red</i>
--	--

3. Wymagania fizykochemiczne/ *Physicochemical requirements*

Rodzaj badania/ <i>Analysis type</i>	Wymagania / <i>Requirements</i>
Rozpuszczalność/ <i>Solubility</i>	Rozpuszczalne w wodzie i rozpuszczalnikach organicznych <i>Soluble in water and organic solvents</i>
Pozostałości rozpuszczalników <i>Residual solvents</i>	Nie więcej niż 50mg/kg <i>Not more than 50 mg/kg</i>
CZYSTOŚĆ / CLEANLINESS	
Arsen/ <i>Arsenic</i>	Nie więcej niż 3 mg/kg <i>Not more than 3 mg/kg</i>
Ołów/ <i>Lead</i>	Nie więcej niż 2 mg/kg <i>Not more than 2 mg/kg</i>
Rtęć/ <i>Mercury</i>	Nie więcej niż 1 mg/kg <i>Not more than 1 mg/kg</i>
Kadm/ <i>Cadmium</i>	Nie więcej niż 1 mg/kg <i>Not more than 1 mg/kg</i>

4. Wymagania mikrobiologiczne/ *microbiological requirements*

Rodzaj badania/ <i>Analysis type</i>	Wymagania / <i>Requirements</i>
Liczba pleśni i drożdży (jtk/g)/ of molds and yeasts (cfu/g)	Nie więcej niż 1,0x10 ¹ <i>Not more than 1,0x10¹</i>
<i>Escherichia coli</i> (jtk/g)/ <i>Escherichia coli</i> (cfu/g)	Nie więcej niż 1,0x10 ¹ <i>Not more than 1,0x10¹</i>
<i>Salmonella</i> w 25g/ <i>Salmonella</i> in 25g	Nieobecna/Absent

* -przeprowadzane zgodnie z wewnętrznym harmonogramem badań mikrobiologicznych

5. MAKSYMALNE DOZOWANIE/ *MAXIMUM DOSAGE*

Dozowanie maksymalne zgodnie z ROZPORZĄDZENIEM KOMISJI (UE) NR 1129/2011 z dnia 11 listopada 2011 r. zmieniające załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 poprzez ustanowienie unijnego wykazu dodatków do żywności:

Maximum dosage according to COMMISSION REGULATION (EU) No 1129/2011 of 11 November 2011 amending Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council by establishing the Union list of food additives:

-grupa 05.2.pozostałe wyroby cukiernicze- 5g/kg
group 05.2. other confectionery products- 5g/kg
-grupa 05.4.dekoracje,powłoki – 8g/kg
group 05.4 decorations, coatings – 8g/kg

 FOOD COLOURS	SPECYFIKACJA TECHNICZNA WYROBU GOTOWEGO <i>Technical specification of the finished product</i>	
	SWG/FC/274	Edycja 1 <i>Edition 1</i>
BARWNIK SPOŻYWCZY W ŻELU <i>Food colour in gel</i>		
Obowiązuje od dnia: 10.07.2024 <i>Valid from the date of</i>		Strona: 3 z 6 <i>Page:</i>

6. STATUS GMO/ GMO STATUS

Produkt nie zawiera składników modyfikowanych genetycznie.
The product does not contain genetically modified organism

7. STATUS BSE/TSE / BSE/TSE STATUS

Produkt nie zawiera składników pochodzenia zwierzęcego i nie jest materiałem pochodzącym od zwierząt. Produkt nie ma kontaktu z produktami podejrzanym o TSE/BSE.

The product does not contain ingredients of animal origin and is not derived from animals. The product has no contact with products suspected of TSE / BSE.

8. RADIACJA/ RADIATION

Produkt nie był poddawany napromieniowaniu promieniowaniem jonizującym oraz nie pochodzi z terenów narażonych na skażenie, zgodnie z *Ustawą z dnia 25 sierpnia o bezpieczeństwie żywności i żywienia*.

The product has not been irradiated with ionizing radiation and does not come from areas exposed to contamination.

9. ALERGENY/ALLERGEN

Produkt zgodnie z ROZPORZĄDZENIEM PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 Października 2011 R.W Sprawie Przekazywania Konsumentom Informacji Na Temat Żywności, Zmiany Rozporządzeń Parlamentu Europejskiego I Rady (WE) Nr 1924/2006 I (WE) Nr 1925/2006 Oraz Uchylenia Dyrektywy Komisji 87/250/EWG, Dyrektywy Rady 90/496/EWG, Dyrektywy Komisji 1999/10/WE, Dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego I Rady, Dyrektyw Komisji 2002/67/WE I 2008/5/WE Oraz Rozporządzenia Komisji (WE) Nr 608/2004 nie zawiera alergenów.

The product complies with REGULATION OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL (EU) No. 1169/2011 of 25 October 2011 on the provision of information to consumers about food, amendments to the Regulations of the European Parliament and of the Council (EC) No. 1924/2006 and (EC) No. 1925/2006 And repeal of Commission Directive 87/250 / EEC, Council Directive 90/496 / EEC, Commission Directive 1999/10 / EC, Directive 2000/13 / EC of the European Parliament and of the Council, Commission Directives 2002/67 / EC and 2008/5 / EC And Commission Regulation (EC) No. 608/2004 does not contain allergens.

Alergen /składnik <i>Allergen / ingredient</i>	Obecny w produkcie <i>/ Present in the product</i>	Użyty na tej samej linii <i>Use of the same line</i>	Użyty na terenie zakładu <i>Using of the factory</i>
Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne, z wyjątkiem: a) syropów glukozowych na bazie pszenicy zawierających dekstrozę ; b) maltodekstryn na bazie pszenicy; c) syropów glukozowych na bazie jęczmienia; d) zbóż wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego; <i>Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybrid varieties, and products derived therefrom, with the exception of:</i> a) <i>wheat based glucose syrups including dextrose;</i>	NIE/ NOT	NIE/ NOT	NIE/ NOT

 FOOD COLOURS	SPECYFIKACJA TECHNICZNA WYROBU GOTOWEGO <i>Technical specification of the finished product</i>	
	SWG/FC/274	Edycja 1 <i>Edition 1</i>
BARWNIK SPOŻYWCZY W ŻELU <i>Food colour in gel</i>		
Obowiązuje od dnia: 10.07.2024 <i>Valid from the date of</i>		Strona: 4 z 6 <i>Page:</i>

b) wheat-based maltodextrins;			
c) barley-based glucose syrups;			
d) cereals used for the production of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin;			
Skorupiaki i produkty pochodne/ <i>shellfish and other derived products</i>	NIE/ NOT	NIE/ NOT	NIE/ NOT
Jaja i produkty pochodne/ <i>Eggs and other derived products</i>	NIE/ NOT	NIE/ NOT	NIE/ NOT
Ryby i produkty pochodne, z wyjątkiem: a) żelatyny rybnej stosowanej jako nośnik preparatów zawierających witaminy lub karotenoidy; b) żelatyny rybnej lub karuku stosowanych jako środki klarujące do piwa i wina; <i>Fish and derived products with the exception of:</i> a) fish gelatine used as a carrier for vitamin or carotenoid preparations; b) fish gelatine or isinglass used as fining agents in beer and wine;	NIE/ NOT	NIE/ NOT	NIE/ NOT
Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne <i>Peanuts and derived products</i>	NIE/ NOT	NIE/ NOT	NIE/ NOT
Soja i produkty pochodne, z wyjątkiem: a) całkowicie rafinowanego oleju i tłuszczu sojowego; b) mieszaniny naturalnych tokoferoli (E306), naturalnego D-alfa-tokoferolu, naturalnego octanu D-alfa-tokoferolu, naturalnego bursztynianu D-alfa-tokoferolu pochodzenia sojowego; c) fitosteroli i estrów fitosteroli otrzymanych z olejów roślinnych pochodzenia sojowego; d) estru stanolu roślinnego produkowanego ze steroli olejów roślinnych pochodzenia sojowego; <i>Soya and derived products with the exception:</i> a) fully refined soybean oil and fat b) mixtures of natural tocopherols (E306), natural D-alpha-tocopherol, natural D-alpha-tocopherol acetate, natural D-alpha-tocopherol succinate from soybean; c) phytosterols and phytosterol esters derived from vegetable oils of soybean origin; d) plant stanol ester produced from sterols of vegetable oils of soybean origin;	NIE/ NOT	NIE/ NOT	TAK/YES
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), z wyjątkiem: a) serwatki wykorzystywanej do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, b) laktitolu; <i>Milk and derived products (including lactose) with exception:</i> a) whey used for the production of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin, b) lactitol;	NIE/ NOT	NIE/ NOT	TAK/YES
Orzechy, tj. migdały (<i>Amygdalus communis</i> L.), orzechy laskowe (<i>Corylus avellana</i>), orzechy włoskie (<i>Juglans regia</i>), orzechy nerkowca (<i>Anacardium occidentale</i>), orzeszki pekan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacje/orzechy pistacjowe (<i>Pistacia vera</i>), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;	NIE/ NOT	NIE/ NOT	NIE/ NOT

	SPECYFIKACJA TECHNICZNA WYROBU GOTOWEGO <i>Technical specification of the finished product</i>	
	SWG/FC/274	Edycja 1 <i>Edition 1</i>
BARWNIK SPOŻYWCZY W ŻELU <i>Food colour in gel</i>		
Obowiązuje od dnia: 10.07.2024 <i>Valid from the date of</i>		Strona: 5 z 6 <i>Page:</i>

Nuts, i.e. almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecans (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachios / pistachios (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>) and also derived products with the exception of nuts used in the production of distillates alcoholic beverages, including ethyl alcohol of agricultural origin;			
Seler i produkty pochodne/ <i>Celery and derived products</i>	NIE/ <i>NOT</i>	NIE/ <i>NOT</i>	NIE/ <i>NOT</i>
Gorzycza i produkty pochodne/ <i>Charlock and derived products</i>	NIE/ <i>NOT</i>	NIE/ <i>NOT</i>	NIE/ <i>NOT</i>
Nasiona sezamu i produkty pochodne / <i>Seeds sesam and derived products</i>	NIE/ <i>NOT</i>	NIE/ <i>NOT</i>	NIE/ <i>NOT</i>
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO ₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców; <i>Sulfur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/ kg or 10 mg/liter convertet on the total SO₂ content for products ready for direct consumption or ready for consumption in accordance with the manufacturers' instructions;</i>	NIE/ <i>NOT</i>	NIE/ <i>NOT</i>	TAK/YES
Łubin i produkty pochodne/ <i>Lupine and derived products</i>	NIE/ <i>NOT</i>	NIE/ <i>NOT</i>	NIE/ <i>NOT</i>
Mięczaki i produkty pochodne/ <i>Molluscs and derived products</i>	NIE/ <i>NOT</i>	NIE/ <i>NOT</i>	NIE/ <i>NOT</i>

10. WEGANIE/ VEGAN

Produkt spełnia kryteria Rozporządzenia Komisji UE nr 231/2012 z dnia 09/03/2012 z późn.zm. ustanawiające specyfikacje dla dodatków do żywności wymienionych w załącznikach II i III do Rozporządzenia (WE) 1333/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady, są produktami wegańskimi i można je wykorzystywać w produktach wegańskich.

The product meets the criteria of the EU Commission Regulation No. 231/2012 of 09/03/2012 as amended. laying down specifications for food additives listed in Annexes II and III to Regulation (EC) 1333/2008 of the European Parliament and of the Council, are vegan and can be used in vegan products.

11. NANOMATERIAŁ/ NANOMATERIAL

Produkt nie jest nanomateriałem oraz nie zawiera nanomateriałów zgodnie z ROZPORZĄDZENIEM DELEGOWANYM KOMISJI (UE) NR 1363/2013 z dnia 12 grudnia 2013 r. zmieniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności w odniesieniu do definicji wytworzonych nanomateriałów.

The product is not a nanomaterial and does not contain nanomaterials in accordance with the COMMISSION DELEGATED REGULATION (EU) No 1363/2013 of 12 December 2013 amending Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council on the provision of food information to consumers with regard to the definition of engineered nanomaterials.

12. REGULACJE PRAWNE / LEGAL REGULATIONS

Produkt zgodny z Rozporządzeniem Komisji (UE) Nr 231/2012 z dnia 9 marca 2012 r. ustanawiające specyfikacje dla dodatków do żywności wymienionych w załącznikach II i III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady z późn.zm.

 FOOD COLOURS	SPECYFIKACJA TECHNICZNA WYROBU GOTOWEGO <i>Technical specification of the finished product</i>	
	SWG/FC/274	Edycja 1 <i>Edition 1</i>
BARWNIK SPOŻYWCZY W ŻELU <i>Food colour in gel</i>		
Obowiązuje od dnia: 10.07.2024 <i>Valid from the date of</i>		Strona: 6 z 6 <i>Page:</i>

The product complies with the Commission Regulation (EU) No 231/2012 of 9 March 2012 laying down specifications for food additives listed in Annexes II and III to Regulation (EC) No. 1333/2008 of the European Parliament and of the Council as amended.