

	SPECYFIKACJA TECHNICZNA WYROBU GOTOWEGO <i>Technical specification of the finished product</i>	
	SWG/FC/287	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 ZIELONY CIEMNY <i>Food colours gel dark green</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>	Glicerol E422, barwniki: żółcień chinolinowa E104, błękit brylantowy E133, tartrazyna E102, czerń żelazowa E172, glikol propylenowy E1520, dwutlenek krzemu E551, substancja konserwująca: sorbinian potasu E202, emulgator: polisorbata 80 E433, regulator kwasowości: kwas cytrynowy E330. <i>glycerol E422, colours: quinoline yellow E104, brilliant blue E133, , tartrazine E102, iron black E172, propylene glycol E1520, silica E551, preservative: potassium sorbate E202, emulsifier: polysorbate 80 E433, acidity regulator: citric acid E330.</i>
INDEKS PRODUKTU <i>Product index</i>	T-052
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

 FOOD COLOURS	SPECYFIKACJA TECHNICZNA WYROBU GOTOWEGO <i>Technical specification of the finished product</i>	
	SWG/FC/287	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>

Ocena sensoryczna/ <i>Sensory rating</i>	Wymagania/ <i>Requirements</i>
Wygląd / <i>Appearance</i>	Półpłynny żel / <i>Semi liquid gel</i>
Barwa roztworu wodnego <i>The color of water solution</i>	Zielony ciemny <i>Dark green</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 / <i>CLEANLINESS</i>	
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:

 FOOD COLOURS	SPECYFIKACJA TECHNICZNA WYROBU GOTOWEGO <i>Technical specification of the finished product</i>	
	SWG/FC/287	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>

-grupa 05.2.pozostałe wyroby cukiernicze- 0,75g/kg

group 05.2. other confectionery products- 0,75g/kg

-grupa 05.4.dekoracje,powłoki – 1,25g/kg

group 05.4 decorations, coatings – 1,25g/kg

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/EEG, Dyrektywy Rady 90/496/EEG, 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;	NIE/ NOT	NIE/ NOT	NIE/ NOT

 FOOD COLOURS	SPECYFIKACJA TECHNICZNA WYROBU GOTOWEGO <i>Technical specification of the finished product</i>	
	SWG/FC/287	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>

Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybrid varieties, and products derived therefrom, with the exception of: a) wheat based glucose syrups including dextrose; 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/ shellfish and other derived products	NIE/ NOT	NIE/ NOT	NIE/ NOT
Jaja i produkty pochodne/Eggs and other derived products	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; Fish and derived products with the exception of: 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 Peanuts and derived products	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; Soya and derived products with the exception: 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; Milk and derived products (including lactose) with exception: 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),	NIE/ NOT	NIE/ NOT	NIE/ NOT

 FOOD COLOURS	SPECYFIKACJA TECHNICZNA WYROBU GOTOWEGO <i>Technical specification of the finished product</i>	
	SWG/FC/287	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>

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; <i>Nuts, i.e. almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecans (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachios / pistachios (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia) and also derived products with the exception of nuts used in the production of distillates alcoholic beverages, including ethyl alcohol of agricultural origin;</i>			
Seler i produkty pochodne/ <i>Celery and derived products</i>	NIE/ NOT	NIE/ NOT	NIE/ NOT
Gorzyczka i produkty pochodne/ <i>Charlock and derived products</i>	NIE/ NOT	NIE/ NOT	NIE/ NOT
Nasiona sezamu i produkty pochodne / <i>Seeds sesam and derived products</i>	NIE/ NOT	NIE/ NOT	NIE/ NOT
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/ NOT	NIE/ NOT	TAK/YES
Łubin i produkty pochodne/ <i>Lupine and derived products</i>	NIE/ NOT	NIE/ NOT	NIE/ NOT
Mięczaki i produkty pochodne/ <i>Molluscs and derived products</i>	NIE/ NOT	NIE/ NOT	NIE/ NOT

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. NANOMATERIAL/ 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/287	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.