

	<b>Specyfikacja wyrobu gotowego</b> <i>Product specification</i>	
	<b>Sok wielowocowy WOSANA</b> <b>WOSANA Multifruit Juice</b>	Wersja / Version: 1

Producent / <i>Manufacturer</i>	WOSANA S.A. ul. Batorego 35 a 34-120 Andrychów Polska
Zakład produkcyjny / <i>Factory</i>	Zakład Produkcyjny nr 1 ul. Batorego 35 a 34-120 Andrychów Poland

### Opis produktu / *Product characteristic*

Nazwa prawna / <i>Legal name</i>	Sok wielowocowy z soków zagęszczonych i przecieru. Pasteryzowany. <i>Multifruit Juice from concentrates and puree. Pasteurised.</i>
Deklaracja GMO / <i>GMO declaration</i>	Produkt nie zawiera, nie składa się i nie został wyprodukowany z organizmów genetycznie modyfikowanych zgodnie z Rozporządzeniem WE/1829/2003 oraz WE/1830/2003 <i>The product is free from, does not contain and was not  produced from genetically modified organisms according to  the Regulation EU/1829/2003 and the Regulation  EU/1830/2003</i>
Promieniowanie jonizujące / <i>Ionizing radiation</i>	Produkt nie został poddany działaniu promieniowania jonizującego <i>The product has not been treated with ionizing radiation</i>

### Składniki / *Ingredients*

Soki z zagęszczonych soków owocowych: jabłkowy (85,4%), mandarynkowy (7%), ananasowy (5%), pomarańczowy (1,4%), przecier bananowy (1,2%).  
*Juices and purees from concentrated fruit juices and purees: apple juice (85.4%), mandarin juice (7%), pineapple juice (5%), orange juice (1.4%), banana puree (1.2%).*

### Przeznaczenie produktu / *Product destination*

Do bezpośredniego spożycia  
*For direct consumption*

### Cechy organoleptyczne / *Organoleptic properties*

Wygląd ogólny / <i>General appearance</i>	Płyn o barwie pomarańczowej. <i>Liquid with orange colour.</i>
Barwa / <i>Colour</i>	Typowa dla soku wielowocowego. <i>Typical for multifruit juice.</i>
Smak i zapach / <i>Taste and odour</i>	Typowe dla soku wielowocowego, obce smaki i zapachy niedopuszczalne. <i>Typical for multifruit juice, without foreign taste and odours.</i>
Konsystencja / <i>Consistency</i>	Płynna, mętna. <i>Liquid, cloudy.</i>

**Właściwości fizykochemiczne / Physicochemical properties**

Zawartość ekstraktu / Extract content (°Bx)	≥ 11,2
Kwasowość miareczkowa przy pH = 8,1 / <i>Titrateable acidity at pH = 8.1 (g/l)</i>	3,0 – 7,5

**Właściwości mikrobiologiczne / Microbiological properties**

Bakterie tlenowe w 22°C/72 h / <i>Aerobic bacteria at 22°C/72 h (CFU/ml)</i>	< 100
Bakterie tlenowe w 37°C/24 h / <i>Aerobic bacteria at 36°C/24 h (CFU/ml)</i>	< 20
Drożdże / <i>Yeasts (CFU/ml)</i>	< 20
Pleśnie / <i>Moulds (CFU/ml)</i>	Nieobecne / <i>Absent</i>

**Wartość odżywcza w 100 g produktu / Nutrition value per 100 g of product**

Wartość energetyczna / <i>Energy value (kJ/kcal)</i>	181 / 43
Tłuszcze / <i>Fat (g)</i>	0
W tym kwasy tłuszczowe nasycone / <i>Of which saturates (g)</i>	0
Węglowodany / <i>Carbohydrates (g)</i>	10,3
W tym cukry / <i>Of which sugars (g)</i>	9,5
Białko / <i>Protein (g)</i>	<0,5
Sól / <i>Salt (g)</i>	0,01

**Deklaracja alergenów / Allergens declaration**

<b>Alergeny / Allergens</b>	<b>Obecny w produkcie* Present in product*</b>	<b>Zakażenie krzyżowe* Cross-contamination*</b>
Zboża zawierające gluten <i>Cereals containing gluten</i>	-	-
Skorupiaki i produkty pochodne <i>Crustaceans and products thereof</i>	-	-
Jaja i produkty pochodne <i>Eggs and products thereof</i>	-	-
Ryby i produkty pochodne <i>Fish and products thereof</i>	-	-
Orzechy arachidowe i produkty pochodne <i>Peanuts and products thereof</i>	-	-
Soja i produkty pochodne <i>Soybeans and products thereof</i>	-	-
Orzechy i produkty pochodne <i>Nuts and products thereof</i>	-	-
Mleko i produkty pochodne (w tym laktoza) <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	-	-
Seler i produkty pochodne <i>Celery and products thereof</i>	-	-
Gorczyca i produkty pochodne <i>Mustard and products thereof</i>	-	-
Ziarno sezamowe i produkty pochodne <i>Seasame seeds and products thereof</i>	-	-
Dwutlenek siarki i siarczyny >10mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO <sub>2</sub> <i>Sulphur dioxide and sulphites &gt;10 mg/kg or 10 mg/l in terms of total SO<sub>2</sub></i>	-	-
Łubin i produkty pochodne <i>Lupin and products thereof</i>	-	-
Mięczaki i produkty pochodne <i>Moluscs and products thereof</i>	-	-

\* - „+” – obecny, „-” – nieobecny

\* - „+” – present, „-” – not present

**Sposób pakowania i data minimalnej trwałości / Packaging and minimum durability**

Karton Caliz 0,2 l / Caliz carton 0,2 L	12 miesięcy od daty produkcji / 12 months from the production date
-----------------------------------------	--------------------------------------------------------------------

**Sposób przechowywania / Storage conditions**

Przechowywać w chłodnym i nienasłonecznionym miejscu. <i>Store in cool dry conditions away from strong light sources.</i>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Dane logistyczne / Logistic data**

	<b>Karton 0,2 l Carton 0.2 l</b>
Ilość opakowań jednostkowych w opakowaniu zbiorczym <i>Number of unit packages in a multipack</i>	24
Ilość opakowań zbiorczych w warstwie (szt.) <i>Number of multipacks in a layer (units)</i>	14
Ilość opakowań jednostkowych w warstwie <i>Number of unit packages per layer</i>	336
Ilość warstw <i>Number of layers</i>	8
Ilość opakowań jednostkowych na palecie <i>Number of unit packages per palette</i>	2688

<b>Opracował / Prepared</b>	<b>Sprawdził / Revised</b>	<b>Zatwierdził / Approve</b>
<i>Młodszy Specjalista Technolog / Junior Specialist Technology</i>	<i>Technolog / Technologist</i>	<i>Asystent ds. Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności / Assistant for the Food Safety Management</i>
Paulina Nowak	Beata Kaniewska	Jolanta Bogacz