

Laboratorium Dział Rozwoju	SOK POMIDOROWY / TOMATO JUICE / POMIDORŲ SULTYS	 Sokpol Sp. z o.o.
-------------------------------	---	--

# I. IDENTYFIKACJA / IDENTIFICATION / IDENTIFIKACIJA

NAZWA PRODUKTU/ PRODUCT NAME/ PRODUKTO PAVADINIMAS	SOK POMIDOROWY / TOMATO JUICE / POMIDORŲ SULTYS
KLIENT / CUSTOMER/ PIRKĖJAS	UAB SANITEX
PRODUCENT / PRODUCER/ GAMINTOJAS	SOKPOL SP. Z O.O.

# II. DEKLARACJA / DECLARATION / DEKLARACIJA

Deklarujemy, że produkt wyprodukowano zgodnie ze standardami higienicznymi i jakościowymi, produkt przeznaczony do konsumpcji przez ludzi. Produkt spełnia wymagania Rozporządzeń 178/2002/WE; 852/2004/WE

The declared product is made under standards of hygiene and quality and is suitable from human consumption. Produkt is conformed to the European norm number: 178/2002/WE; 852/2004/WE.

Deklaruojame, kad produktas yra pagamintas laikantis higienos ir kokybės standartų bei tinka žmonėms vartoti. Produkto gamyba atitinka EB Nr.178/2002; EB Nr. 852/2004 reikalavimus.

# III. PARAMETRY ORGANOLEPTYCZNE / ORGANOLEPTIC PARAMETERS / ORGANOLEPTINIAI POŽYMIAI

KOLOR/ APPEARANCE/ SPALVA	Ciemno czerwony – jasno czerwony/ Dark red – light red / tamsiai raudona – šviesiai raudona
SMAK / TASTE / SKONIS	Charakterystyczny dla produktu, bez posmaków obcych/ Characteristic to the produkt, free of foreign taste/ Būdingas produktui, be pašalinio skonio.
ZAPACH/ SMELL/ KVPAS	Charakterystyczny dla produktu, bez zapachów obcych/ Characteristic to the produkt, free of foreign smell/ Būdingas produktui be pašalinių kvapų.
KONSYSTENCJA/ CONSISTENCY/KONSISTENCIJA	Płyn / Liquid / Skysta

# IV. PARAMETRY FIZYKO –CHEMICZNE / PARAMETERS PHYSICS- CHEMICALS / FIZIKINIAI-CHEMINIAI KRITERIJAI

Bx / refractometric brix / Brikso laipsnis	Min 5,00%
Kwasowość ogólna (kwas cytrynowy) / Acidity (citric acid) / Rūgštis (citrinų rūgštis)	Min 3,0 g/l
Zawartość cukru dodanego / content added sugar / pridėtinių cukrų kiekis	0 %
Zawartość owoców / Fruit content / vaisių kiekis	100%

# V. SKŁAD / INGREDIENTS / SUDEDAMOSIOS DALYS

SKŁAD / INGREDIENTS / SUDEDAMOSIOS DALYS	Woda, zagęszczony sok pomidorowy, sól / water, concentrated tomato juice, salt./ vanduo, koncentruotos pomidorų sultys, druska.
---	---

**VI. OBJETOŚĆ / VOLUME / TŪRIS**

OBJETOŚĆ / VOLUME / TŪRIS	1 L
---------------------------	-----

**VII. MIKROBIOLOGIA / MICROBIOLOGICAL VALUES /  
MIKROBIOLOGINIAI KRITERIJAI**

MIKROBIOLOGIA / MICROBIOLOGICAL VALUES / MIKROBIOLOGINIAI KRITERIJAI	Bakterie / Microorganism/ Mikroorganizmai	Maksymalny poziom / Max value (1g) / Didžiausia reikšmė
	Ogólna liczba bakteri tlenowych/Total count aerobic / Bendras aerobinių kolonijų skaičius	≤ 50
	Drożdże/Yeast / Mielės	≤ 10
	Pleśnie /Mould / Pelėsiai	≤ 10
	Bakterie beztlenowe przetrwalnijkujące / anaerobic sporeformers / sporas sudarančios anaerobinės bakterijos	< 1

**VIII. TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA I WARUNKI  
PRZECHOWYWANIA / SHELF LIFE AND STORAGE RECOMMENDATIONS  
/ TINKAMUMO LAIKAS IR LAIKYMO SĄLYGOS**

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA I WARUNKI PRZECHOWYWANIA / SHELF LIFE AND STORAGE RECOMMENDATIONS/ TINKAMUMO LAIKAS IR LAIKYMO SĄLYGOS	Temperatura przechowywania i transportu / Temperature storage and transportation Laikymo ir transportavimo temperatūra  Termin przydatności do spożycia: / Shelf life: Tinkamumas vartoti:	Temperatura otoczenia / ambient temperature / aplinkos temperatūra  12 miesięcy od daty produkcji / 12 months from the date of production / 12 mėnesių nuo pagaminimo datos
--	---	--

21.01.2016

Prepared  
Laboratory Sokpol Sp. z o.o.

Katarzyna Zimońska

**SOKPOL** Sp. z o.o.  
Zastępca Głównego  
Technologa  
*Katarzyna Zimońska*  
Katarzyna Zimońska