CIPOLLA A CUBETTI



NOME PRODOTTO	CODICE EAN	PESO BUSTA	BUSTE CARTONI	CARTONI STRATI	CARTONI PALLET
CIPOLLA A CUBETTI	5413508014328	2.5kg	4	9	63
CIPOLLA A CUBETTI	5413508014311	1kg	10	9	63

OPAKOWANIE/ PACKAGING: Zgodnie z obowiązującymi przepisami Unii Europejskiej/ Conform to current European standards

Rodzaj opakowania/ TYPE	KARTON/ CARTON 1 x 10kg	KARTON/ CARTON 4 x 2.5kg	KARTON/ CARTON 10 x Ikg 6x 1,7 kg; 5x Ikg	WOREK PLASTIKOWY/ PLASTIC BAG	WOREK PAPIEROWY/PAPER BAG	OKTABINA/OCTABIN
Masa netto/ NET WEIGHT	10kg	10kg	10kg, 10,2 kg, 5kg	20kg/25kg/15kg	20kg, 25kg	700kg / 350kg
Materiał/ MATERIAL	tektura falista 3warstwowa/ cardboard (grey/3 layers)	tektura falista 3warstwowa/ cardboard (grey/3 layers)	tektura falista 3warstwowa/ cardboard (grey/3 layers)	polietylen/niebieski/ do żywności/ antypoślizgowy polythene/blue/food safe/non-slip	3-warstwowy powlekany od wewnątrz polietylenem/ grey bag with polythene liner inside	tektura falista 5warstwowa/wklad PE niebieski o grubości 60 mikronów/ cardboard (grey/5 layers) / polythene liner (60 microns)
	wkład PE niebieski o grubości 40 mikronów/ polythene liner (40 microns)	transparentna folia o grubości 0,05 mm/ transparent foil film (thickness 0,05mm)	transparentna folia o grubości 0,05 mm/ transparent foil film (thiekness 0,05mm)			
Zamknięcie/ CLOSING	taśma niebieska/ blue tape	taśma niebieska/ zgrzew/ blue tape/sealed	taśma niebieska/ zgrzew/ blue tape/sealed	Zgrzew/ sealed	Zszycie/ sewed	tekturowa pokrywa/ cardboard cover
Wymiary opakowania/ DIMENSIONS	390x250x210 mm	380x240x220 mm	380x240x235 mm 380x240x120 mm	400/50050 mm 540x950 mm	450x950x100 mm 500x950xłoo mm	800x1200x1800/łooo
Masa opakowania/ WEIGHT OF PACKAGING	360 g	400 g	440 g	100g	220 g	7 kg/ 11 kg
Gramatura/ THICKNESS	530-550 g/m^2	530-550 g/m^2	530-550 g/m^2	120 mikronów	140 mikronów	1 470 g/m^2
Paletyzacja (standard)/ PALLETIZIŃG (standard) Istnieje możliwość użycia palet IMPERIAL/ You can also use imperial palettes	PALETA EURO/ EURO PALLET - ogólna ilość palet/ total number of pallets: 33 - masa netto palety/ net weight on a pallet: 630kg/ 720kg - ilość kartonów na palecie/ number of caflons per pallet: 63/72 ilość warstw na palecie/ layers per pallet:.7/8 - ilość kartonów na warstwie/ cartons per layer. - wysokość palety łącznie z paletą/ pallet height (including pallet): 1.45 m/1.85m	PALETA EURO/ EURO PALLET - ogólna ilość palet/ total number of pallets: 33 - masa netto palety/ net weight on a pallet: 630kg/720kg - ilość kartonów na palecie/ number of cartons per pallet.• 63/72 - ilość warstw na palecie/ layers per pallet: 7/8 - ilość kartonów na warstwie/ cartons per layer. - wysokośě palety łącznie z paletą/ pallet height (including palet): 1.70 m/1.95m	PALETA EURO/ EURO PALLET - ogólna ilość palet/ total number of pallets: 33 -masa netto palety/ net weight on a pallet: 6301,g - ilość kartonów na palecie/ number of całtons per pallet: 63/126 - ilość warstw na palecie/ layers per pallet: 7/14 - ilość kartonów na warstwie/ cartons per layer: 9 - wysokość palety łącznie z paletą/ pallet height (including pallet): 1.80 m	PALETA EURO/ EURO PALLET - ogólna ilość palet/ total number of pallets: 33 -masa netto palety/ net weight on a pallet: 660kg - ilość worków na palecie/ number of bags per pallet: 33 - ilość warstw na palecie/ layers per pallet: 11 - ilość worków na warstwie/ bags per layer. - wysokość palety łącznie z paletą/ pallet height (including pallet): 1.70 m	PALETA EURO/ EURO PALLET - ogólna ilość palet/ total number of pallets: 33 - masa netto palety/ net weight on a pallet: 6601cg - ilość worków na palecie/ number of bags per pallet: 33 - ilość warstw na palecie/ layers per pallet: 11 - ilość worków na warstwie/ bags per layer. - vwsokość palety łącznie z paletą/ pallet height (including pallet): 1.70 m	PALETA EURO/ EURO PALLET - ogólna ilość palet/ total number of pallets: 33 / 66 - masa netto palety/ net weight on a pallet: 700kg /350kg - ilość oktabin na palecie/ number of octabins per pallet: 1 - wysokość palety łącznie z paletą/ pallet height (including pallet): 1.95 m/ 1,15 m
Oznakowanie/ LABELLING	Etykieta z opisem: nazwa, skład, masa netto, data minimalnej trwałości, specjalne warunki przechowywania, nazwa i adres firmy(niekoniecznie producent może być np. pośrednik), kraj pochodzenia, tabela wartości. Każde opakowanie jednostkowe podlega oznakowaniu./ Label details: product name; ingredients; net weight; best before date; storage conditions; name and address of the company (not necessarily the manufacturer, can be an agent), origin, nutritional. Fach unit pack must be labelled.					

INFORMACJE DODATKOWE/ ADDITIONAL INFORMATIONS:

Przeznaczenie/ Purpose:

Po rozmrożeniu i poddaniu obróbce termicznej (gotowanie, smażenie) nadaje się do bezpośredniego spożycia lub jako półprodukt do produkcji przetworów spożywczych. Można stosować jako dodatek do zup, pizzy i zapiekanek. Produkt nie jest przeznaczony dla niemowląt. Raz rozmrożonego produktu nie wolno powtórnie zamrażać !!!
After defrosting and thermal treatments (cooking, boiling, backing, frying) product can be used for direct consumption or as an ingredient of the foods. It can be used as an addition for soups, pizzas etc. The product is not intended for infants. Do not refreeze once defrosted!

Okres przydatności do spożycia/ Shelf life:

24 miesiące potwierdzony wynikami badań przechowalniczych; w temperaturze nie wyższej niż -18 ^{0}C./ 24 months confirmed by durability test; in temperature not higher than -18°C

Dystrybucja i transport/ Distribution and transport:

Cebulę mrożoną należy przewozić środkami transportowymi wyposażonymi w urządzenia zapewniające utrzymanie w każdym miejscu produktu temperatury nie wyższej niż - 18^{0}C. Dopuszcza się krótkotrwały wzrost temperatury nie więcej niż 0 2^{0}C w trakcie czynności manipulacyjnych, załadunku i wyładu During a transport - temperature not higher than -18 ^{0}C. During loading and unloading temperature can change round about 2 ^{0}C

Detektor metalu/ Metal detection:

Opakowania poddawane są detekcji na obecność metali*. Czułość urządzenia: Ferrous: 3mm; Non-Ferrous: 3mm; Stainless Steel: 3,5mm

The packaging is checked by a metal detector*. Sensitivity: Ferrous: 3mm, Non-Ferrous: 3mm, Stainless Steel: 3,5mm

* Detekcji na obecność metali nie poddaje się wyrobów w oktabinach. Oktabinajest opieczętowana: „NO METAL DETECTION"/ Octabins are not going through metal detector. Octabins are marked: "NO METAL DETECTION

Data/Date 08.07.2019	Data/Date 08.07.2019	
		Data/Date

NAZWA/NAME: CEBULA MROŽONA KOSTKA - Allium cepa L./IQF ONION DICED- Allium cepa L.

OPIS/DESCRIPTION: Produkt otrzymany w wyniku zamroŽenia świeŽej, zdrowej cebuli oczyszczonej z zewnçtrznych lusek pokrojonej w kostkç. Proces technologiczny obejmuje zasyp, mycie, sortowanie, krojenie, zamraŽanie, sortowanie, pakowanie, kontrolç na obecnošé metalli i przechowywanie w komorze chlodniczej.

The product received as a result of freezing fresh, well and healthy onion, product clean, without husk, cut in dice. Technological process contains: backfilling of the the raw material, washing, sorting, cutting, freezing, sorting, packing, metal detection, storage in a cold store.

WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE 1 FIZYKOCHEMICZNE/ORGANOLEPTIC AND PHYSICAL PROPERTIES

WYGLAD/ APPEARANCE	Kostki, sypkie, nie oblodzone, bez zlepieficów trwalych./ Dices, loose, without ice parts, without clumps.
BARWA/ COLOUR	Bialo-kremowa do kremowo-zielonej./ Characteristic: white/creamy; white; slight green/grey hints.
SMAK 1 ZAPACH/ TASTE AND FLAVOUR	Smak i zapach po rozmroŽeniu typowy dla cebuli, bez obcego smaku i zapachu./ Characteristic of onion, without foreign smell and taste.
KONSYSTENCJA 1 STRUKTURA/ CONSISTENCY	W stanie zamroŽonym krucha, w stanie rozmroŽonym oslabiona./ Deep frozen - brittle, thawed - weakened.
ROZMIAR, CIUCIE/ SIZE, CUT	Kostka: 4x4mm; 6x6mm; 10x10mm; 20x20mm; 25x25mm./ Diced: 4x4mm: 6.x6mm; I Oxl Omm; 20x20mm, 25,x25 mm.
ZDROWOTNOŠé/ WHOLESOMENESS	Kostki i ich czçšci zdrowe wolne od zaplešnienia i gnicia oraz szkód wywolanych przez szkodniki i choroby./ Onions healthy, free of signs for molding, rotting, taints; illnesses;
ZANIECZYSZCZENIA/ CONTAMINATIONS	Cebula czysta, bez zanieczyszczeú pochodzenia roślinnego i mineralnych, nie dopuszcza siç zanieczyszczefi obcych./ Healthy onion without mineral and plant contaminations, free from any others contaminations.

TOLERANCJE JAKOŠCIOWE Opracowano na podstawie normy PN-A-78604 Cebula krojona zamroŽona i doświadczeó wlasnych. Masa próbki: nie mniej niŽ 500g.

TOLERANCES FOR DEFECTS Based u on Polish Norm PN-A-78604 Cebula kro•ona zamroŽona and own ex erience. Sam le wei °ht: not less than 500 °.

KOSTKI w % , nie więcej niŽ :/ DICE value in % , no more than:	
WyglQd/ Appearance	- mniejsze niŽ polowa deklarowanej powierzchni/ UNDERSIZE (dice which are smaller than a half of the declared dimension): 6 - wiçksze niŽ deklarowana powierzchnia / OVERSIZE (dice which are three times bigger than the declared dimension).• 3 - zlepiefice trwale/ CLUMPS (dice that are welded together and cannot be easily separated without causing damage): 3 - z pozostalošciQ piçtki/ FIBROUS ROOT (dice with tough stem or fibrous roots attached): 2
Barwa/ Colour	- z pokrojenia zielonych miçsistych lusek/ from chopping green fleshy husk: 3 - z pokrojenia Žóltych i zielonych stoŽków wzrostu/ from chopping yellow or green grovsTh cone: 2 - fragmenty z fioletowymi przebarwieniami/ pieces with a purple discolouration: 1
Zanieczyszczenia/ Impurity'	- fragmenty z pozostalošciQ suchej luski/ a residues of husk: 4 sztuki/kg 4 pieces/kg - inne zanieczyszczenia roślinne/ Extraneous Vegetable Material (EVM): 0,05 - zanieczyszczenia mineralne/ mineral impurities.• 0,03

WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE/ MICROBIOLOGICAL STANDARDS [jtk/g]/[cfu/g]	Zgodnie z obowiqzujqcymi przepisami Unii Europejskiej i doświadczeniami wlasnymi /ln accordance with the current European legislation and own criteria.	
	m	
O ólna liczba drobnoustro'ów / Total viable count (TVC	< 1 500 000	000 000
Liczba dròŽd / Yeasts	< 3 000	< 5 000
Liczba lešni / Moulds	< 3 000	< 5 000
Liczba Escherichia coli	< 10	< 100
Liczba Enterobacteriaceae	< 10 000	< 20 000
Sta h lococcus aureus	<100	<1000
cereus	<100	<3000
ecnošé Salmonella w 25 g	nieobecna/absent	nieobecna/absent
Obecnošé Listeria monocytogenes w 25 g	nieobecna/absent	nieobecna/absent
m-k erium docelowe/ tar et; M — kr erium tolerancji/ tolerance criteria		

PESTYCYDY/ PESTICIDES: Zgodnie z obowiqzujqcymi przepisami Unii Europejskiej/ Product conform to current European legislation

ZAWARTOŠé METALI CIÇŽKICII/ HEAVY METALS: Zgodnie z obowiqzujqcymi przepisami Unii Europejskiej/ Product conform to current European legislation GMO/ GMO: Produkt nie zawiera i nie jest produkowany z organizmów modyfikowanych genetycznie zgodnie z obowiqzujqcymi przepisami Unii Europejskiej/ The product does not contain, consists of, or is produced from genetically modified organisms (GMOs) within the definition of European Union law.

ALERGENY/ALLERGENS- Cebula nie jest alergenem. W zakladzie nie 11Żywa siç alergenów./ The onion is not an allergen. We do not use allergens in production area.

NAPROMIENIOWANIE[IRRADIATION Produkt nie jest poddawany napromieniowaniu jonizujqcemu/ Free from ionizing radiation

KRAJ POCHODZENIA/COUNTRY OF ORIGIN: Polska/ Poland

Wartošé odŽywcza w 100g produktu*: Nutritional value average per 100g*:	
Energia**: /Energy**:	142 kJ, 34 kcal
Tluszcz: / Fat:	0,4 g
w tym / of which	
-kawasy tluszczowe nasycone -saturates:	
Wçglowodany: / Carbohydrate:	6,2 g
w tym / of which	
-cukier: -sugars:	
Bialko: Protein:	1,3 g
Sól***: Salt***:	o,01g

*Wartości poszczególnych skladników pochodzq z Komputerowej Bazy Danych Instytutu Żywności i Żywienia.
* *Energia zostal obliczona na podstawie Rozporzqdzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011
***Zawartość soli wynika wylącznie z obecności naturalnie wystçpujqcego sodu

** *Nutritional Information in 100g (Database issued by the Institute of Food and Nutrition)
Energy calculated on the basis of Regulation (EU) No 1 169/2011 of the European Parliament and of the Council

***The salt content is exclusively due to the presence of naturally occurring sodium.