

Typ / Type:	<b>Załącznik</b>	Kod / Code:	<b>PL-ST-02-12-00-00-01</b>
Tytuł / Title:	<b>Specyfikacja produktu Product specification</b>	Data wydania / Issue date:	24-10-2014
		Obowiązuje od / Valid from:	<b>24-10-2014</b>
		Właściciel / Owner:	A. Karpiak, Kierownik Działu Jakości
		Wersja / Version:	<b>3</b>
		Strona / Page:	1 / 8

## 1. Informacje ogólne o specyfikacji / Specification general information.

Numer specyfikacji / Specification number	<b>P.T.19</b>
Wersja specyfikacji / Version of specification	<b>2</b>
Data wydania specyfikacji / Specification issue date	<b>13.03.15</b>
Ostatnie zmiany w specyfikacji / Last changes in specification	<i>Masa netto, paletyzacja</i>
Autor zmian w specyfikacji / Author of changes in specification	D. Prusak

## 2. Informacje ogólne o produkcie / Product general information.

Nazwa produktu / Product name	<b>Tortilla Pszenna głęboko mrożona 12” / Wheat Tortilla deep frozen 12”</b>
Pełna nazwa produktu z przodu opakowania / Full product name at Front of Packaging	Placki pszenne Tortilla Wheat Tortilla wraps
Pełna nazwa produktu z tyłu opakowania nad listą składników (zgodnie z wymaganiami prawa żywnościowego) / Full product name at Back of Packaging (in accordance with food law)	Placki pszenne Tortilla – produkt głęboko mrożony. / Wheat Tortilla wraps – deep frozen.
Masa netto / Net weight	<i>18 x 90 g (1,62 kg)</i>
Stopień przetworzenia / Convenience grade	Produkt głęboko mrożony / Deep frozen product
Przeznaczenie / Intended purpose	Produkt przeznaczony do wykorzystania po obróbce termicznej. / Product intended to use after heating.
Numer SAP produktu / SAP product number	451795
Kod EAN karton / EAN code case	5901730641240
Kraj produkcji – pochodzenia / Country of production - origin	Polska / Poland
Klient - podmiot wprowadzający produkt na rynek / Client - company bringing product into market	Bidvest
Dane producenta / Producer data	FSB Piekarnia Strzegom Sp z o.o. ul. Piekarnicza 2, 58-150 Strzegom, Poland Nr tel. / Phone nr +48 22 755 77 11
Osoba kontaktowa z Działu Jakości / QM contact person	<a href="mailto:Artur.karpiak@aryzta.com">Artur.karpiak@aryzta.com</a> Artur Karpiak, Kierownik Działu Jakości / QM Manager
Osoba kontaktowa z Działu Sprzedaży / Sales contact person	<a href="mailto:Waldemar.topolski@aryzta.com">Waldemar.topolski@aryzta.com</a> Waldemar Topolski, Dyrektor Zarządzający / Head of Sales

## 3. Logo / Logo. Nie dotyczy / non applicable.

## 4. Skład / Composition.

### 4.1. Deklarowana lista składników / Declared ingredients list.

Tłumaczenie / Translation	Lista składników / Ingredients list
<b>PL</b>	Składniki: 70% mąka <b>pszenna</b> , woda, oleje roślinne (palmowy, rzepakowy), substancja utrzymująca wilgoć: glicerol; substancje spulchniające: difosforan disodowy, wodorowęglan sodu; cukier, sól, emulgator: mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, stabilizator: karboksymetyloceluloza; skrobia <b>pszenna</b> , środek do przetwarzania mąki: L-cysteina. Wyprodukowano w Polsce. Produkt może zawierać <b>sezam</b> i <b>mleko</b> .
<b>GB</b>	Ingredients: 70% <b>wheat</b> flour, water, vegetable oils (palm, rapeseed), humectant: glycerol; raising agents: disodium diphosphate, sodium hydrogen carbonate; sugar, salt, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids; stabiliser: carboxy methyl cellulose; <b>wheat</b> starch, flour treatment agent: L-cysteine. Produced in Poland. Product may contain <b>sesame</b> and <b>milk</b> .

Specyfikację sporządził / Specification prepared by; Data / Date:	Specyfikację zatwierdził / Specification approved by; Data / Date:	Obowiązuje od / Valid from:
Monika Perlejewska, Specjalista ds. Jakości / Quality Specialist, 13.03.2015		

**4.2. Informacja o dodatkach do żywności podlegających wymaganiom deklarowania zgodnie z regulacjami prawa żywnościowego / Information regarding additives subject to labelling requirements in accordance with regulations for foodstuffs.**

Składnik / Ingredient	Występuje w produkcie? / Present in product?		Szczegóły / Details
	TAK/YES	NIE/NO	
Pochodzenia mikrobiologicznego / Microbial origin		X	
Pochodzenia zwierzęcego / Animal origin		X*	*może zawierać mleko/ may contain milk
Żelatyna / Gelatine		X	
Aromaty / Flavourings		X	
Cynamon / Kumaryna / Cinnamon / Coumarin		X	
Barwniki / Colourings		X	
Substancje konserwujące / Preservatives		X	
Przeciwutleniacze / Antioxidants		X	
Wzmacniacze smaku / Flavour enhancers		X	
Glutaminiany / Glutamates		X	
Substancje słodzące / Sweeteners		X	
Substancje zawierające źródło fenylalaniny / Substances containing a source of phenylalanine		X	
Środek do przetwarzania mąki/ Flour treatment agents	X		

**4.3. Informacja o alergenach zgodnie z rozporządzeniem UE nr 1169/2011 / Allergen information according to EU regulation nr 1169/2011.**

Kategorie składników / Ingredient categories	Występuje w produkcie? / Present in product?		Kontaminacja krzyżowa / Cross - contamination	Szczegóły / Details
	TAK/YES	NIE/NO		
Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany / Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their strains	X			
Skorupiaki / Crustaceans		X		
Jaja / Eggs		X		
Ryby / Fish		X		
Orzeszki ziemne (arachidowe) / Peanuts		X		
Soja / Soybeans		X		
Mleko (łącznie z laktozą)/ Milk (including lactose),			*X	* Mleko używane w tym samym zakładzie ale na oddzielnej linii / Milk used in the same production plant but on separate line
Orzechy / Nuts				
Seler / Celery		X		
Gorczyca / Mustard		X		
Nasiona sezamu / Sesame seeds			*X	* Sezam używany w tym samym zakładzie ale na oddzielnej linii / Sesame used in the same production plant but on separate line
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO2 / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO2		X		
Łubin / Lupin		X		
Mięczaki / Molluscs		X		

#### 4.4. Informacja o standardach jakości i HACCP / Quality Standards and HACCP information.

Cecha / Feature	Ma zastosowanie? / Applicable?		Szczegóły / Details
	TAK/YES	NIE/NO	
Produkt podlega kontroli na obecność ciał obcych i / lub detekcji metali? / Product tested under a foreign body and / or metal detector?	X		
- 2,0 mm metale żelazne / Fe	X		
- 2,0 mm metale nieżelazne / Non-Fe	X		
- 3,0 mm stal nierdzewna / Stainless Steel	X		
Produkt objęty systemem bezpieczeństwa żywności HACCP? / Is there an existing food safety HACCP concept for the product?	X		
Proces produkcji objęty certyfikowanymi systemami jakości? / Production process performed with compliance of Quality Standards?	X		
- ISO 9001:2008		X	
- IFS V.6	X		
- BRC V.6		X	
- SQMS	X		

#### 5. Parametry produktu / Product parameters.

##### 5.1. Parametry fizyczne / Physical parameters.

Parametr / Parameter	Jednostka / Unit	Optimum / Opt.	Minimum / Min.	Maksimum / Max.
Waga produktu gotowego / Weight of finished product	g	90	87	93
Średnica / Diameter	cm	30	28	32

##### 5.2. Parametry chemiczne / Chemical parameters.

Parametr / Parameter	Jednostka / Unit	Optimum / Opt.	Minimum / Min.	Maksimum / Max.
Wilgotność / Moisture	% [m/m] / [w/w]	30	29	33
Aktywność wodna / Water activity	-	-	-	0,93

Jonizacja / Ionisation	TAK/YES	NIE/NO
	Produkt lub jego składniki poddano jonizacji / Product or its compounds have been treated with ionization?	

## Specyfikacja produktu Product specification



















### 5.3. Parametry mikrobiologiczne / Microbiological parameters.

Parameter	Method	Unit	Target	Limit
Bacillus cereus	PN-EN ISO 7932:2005	Cfu / g	< 10 <sup>2</sup>	< 10 <sup>3</sup>
Mould	PN-ISO-21527-2:2009	Cfu / g	< 10 <sup>2</sup>	< 10 <sup>4</sup>
Yeast	PN-ISO-21527-2:2009	Cfu / g	< 10 <sup>2</sup>	< 10 <sup>4</sup>
Staphylococcus aureus	PN-EN ISO 6888-2:2001+A1:2004	Cfu / g	< 10 <sup>1</sup>	< 10 <sup>2</sup>
Coliforme group bacteria	PN-ISO 4831:2007	Cfu / g	< 10 <sup>1</sup>	< 10 <sup>2</sup>
E. Coli	PN-EN ISO 9308-1:2004 +Ap1:2005+AC:2009	Cfu / g	< 10 <sup>1</sup>	< 10 <sup>2</sup>
Enterobacteriaceae	PN-EN ISO 21528-1:2005	Cfu / g	< 10 <sup>1</sup>	< 10 <sup>3</sup>
Listeria monocytogenes	PN- EN ISO 11290-1:1999+A1:2005	Cfu /25 g	-	< 10 <sup>2</sup>
Salmonella	PN- EN ISO 6579:2003	Cfu / 25 g	-	not detectable
Total germ count	PN-EN ISO 4833:2004+Ap1:2005	Cfu / g	< 10 <sup>3</sup>	< 10 <sup>5</sup>



**Specyfikacja produktu**  
**Product specification**

**5.4. Parametry sensoryczne / Sensorial parameters.**

Parametr / Parameter	Opis / Description												
Wygląd / Appearance:	<p>Plaski placek kształtu okrągłego do lekko owalnego z brązowymi plamami rozproszonymi równomiernie na tortilli. Tortille łatwo oddzielające się bez przyklejania po rozmrożeniu, z równymi krawędziami, niepozawijane, bez dużych pęcherzy. / Flat wraps of a round to slightly oval shape with brown spots homogeneously scattered over the tortilla. Tortillas separate easily without sticking after thawing. Tortillas with even edges, not wrapped, with no puffed spots.</p>												
Barwa / Colour:	<p>Jasno beżowy / Slightly beige.</p> <table border="1"> <tr> <td>Dolna granica barwy. PALE ACCEPT BOTTOM</td> <td>Target barwy. TARGET COLOUR TOP</td> <td>Górna granica barwy. DARK ACCEPT TOP</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>PALE ACCEPT BASE</td> <td>TARGET COLOUR BASE</td> <td>DARK ACCEPT BASE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	Dolna granica barwy. PALE ACCEPT BOTTOM	Target barwy. TARGET COLOUR TOP	Górna granica barwy. DARK ACCEPT TOP				PALE ACCEPT BASE	TARGET COLOUR BASE	DARK ACCEPT BASE			
Dolna granica barwy. PALE ACCEPT BOTTOM	Target barwy. TARGET COLOUR TOP	Górna granica barwy. DARK ACCEPT TOP											
													
PALE ACCEPT BASE	TARGET COLOUR BASE	DARK ACCEPT BASE											
													
Zapach / Smell:	Typowy dla placków pszennych Tortilla. / Typical for wheat wraps Tortilla.												
Smak / Taste:	Typowy dla placków pszennych Tortilla. / Typical for wheat wraps Tortilla.												
Tekstura / Textur:	Typowa dla placków pszennych Tortilla, nieklejąca się, nie twarda. / Typical for Tortilla wraps, not sticky, not hard.												

**5.5. Informacje o wartości odżywczej zgodnie z rozporządzeniem UE nr 1169/2011 / Nutrition information according to EU regulation nr 1169/2011.**

Wartość odżywcza / Nutrition information:	100 g	
Energia / Energy:	TBC	kJ
	TBC	kcal
Tłuszcz / Fat:	TBC	g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone / of which saturates:	TBC	g
Węglowodany / Carbohydrates:	TBC	g
w tym cukry / of which sugars:	TBC	g
Błonnik / Fibre:	TBC	g
Białko / Protein:	TBC	g
Sól / Salt:	TBC	g

**5.6. Informacje dietetyczne / Diet information.**

Specyfikację sporządził / Specification prepared by; Data / Date:	Specyfikację zatwierdził / Specification approved by; Data / Date:	Obowiązuje od / Valid from:
Monika Perlejewska, Specjalista ds. Jakości / Quality Specialist, 13.03.2015		

Dieta / Diet	Odpowiedni? / Suitable?		Szczegóły / Details
	TAK/YES	NIE/NO	
Odpowiedni dla wegetarian / owo-lakto-wegetarian (brak składników pochodzenia zwierzęcego z wyjątkiem mleka, jaj i ich pochodnych oraz miodu) / vegetarian / ovo-lacto-vegetarian suitable (no ingredients of animal origin except for milk, milk components, eggs, egg components, honey)?	X		
Odpowiedni dla owo-wegetarian (brak składników pochodzenia zwierzęcego z wyjątkiem jaj i ich pochodnych oraz miodu) / ovo-vegetarian suitable (no ingredients of animal origin except, eggs, egg components, honey)?		X*	*może zawierać mleko/ may contain milk
Odpowiedni dla wegetarian / lakto-wegetarian (brak składników pochodzenia zwierzęcego z wyjątkiem mleka i ich pochodnych oraz miodu) / lacto-vegetarian suitable (no ingredients of animal origin except, milk, milk components, honey)?	X		
Odpowiedni dla wegan (brak składników pochodzenia zwierzęcego) / vegan suitable (no ingredients of animal origin)?		X*	*może zawierać mleko/ may contain milk
Czy użyte zostały nośniki pochodzenia zwierzęcego (np. do aromatów)? / Are there used animal-based carriers (e.g. for flavourings)?	X		
Odpowiedni dla Halal? / Halal suitable?		X	
Odpowiedni dla Kosher? / Kosher suitable?		X	

## 6. Identyfikowalność / Traceability.

Identyfikowalność produktu jest zapewniona poprzez następujące oznaczenie /  
The traceability of the product is ensured by means of the following designation:

Oznaczenie / Designation	TAK/YES	NIE/NO
Numer artykułu / Article number	X	
Data najlepiej spożyć przed / Best before date	X	
Numer partii (data produkcji) / Batch number (production date)	X	
Godzina produkcji / production time	X	
Linia pakująca / Packaging line	X	

## 7. Warunki przechowywania, transportu i użycia / Storage, transport conditions and usage.

Parametr / Parameter	Opis / Description
Warunki przechowywania, transportu i użycia / Storage, transport conditions and usage	Przechowywać w temperaturze -18 °C maksymalnie do daty wskazanej na opakowaniu. Po rozmrożeniu nie zamrażać ponownie. Aby uzyskać najlepsze wyniki rozmrażania należy pozostawić na noc w lodówce, następnie pozostawić w temperaturze pokojowej na 2 godziny. Po rozmrożeniu przechowywać w temperaturze 2 – 8 °C i użyć w ciągu 3 dni. / Store at -18 °C up to the date indicated on packaging. Do not refreeze once defrosted. For best results thaw overnight in a refrigerator, then allow to stand at room temperature for 2 hours. Once thawed, keep in temperature 2 – 8 °C and use within 3 days.
Trwałość od daty produkcji (prz zachowaniu warunków przechowywania) / Shelf life from production date: (under correct storage conditions)	360 dni / 360 days  *pierwszy dzień produkcji jest pierwszym dniem okresu ważności/ First day of production is first day of shelf life

## 8. Pakowanie i paletyzacja / Packaging and palletizing.

Jednostka pakowania / Packaging unit	Opis / Description	Dane / Data
Opakowanie jednostkowe / Single bag	Typ materiału / Material type	<i>PET / PE</i>
	Wymiary opakowania [mm] / Dimensions of packaging [mm]	<i>330 mm x 380 mm</i>
	Waga opakowania [g] / packaging weight [g]	<i>12 g</i>
	Liczba placków w opakowaniu / Quantity of pieces in bag	<i>18</i>
Karton / Carton case	Typ materiału / Material type	<i>Pudełko kartonowe (papier) / carton box (paper)</i>
	Wymiary zewnętrzne kartonu [dł x szer x wys] / Carton external dimensions L x W x H [mm]	<i>595 mm x 370 mm x 181 mm</i>
	Waga kartonu [g] / Weight of carton [g]	<i>890 g</i>
	Liczba opakowań produktu w kartonie / Product bags quantity per carton	<i>8</i>
	Waga netto produktu w kartonie [kg] / Net weight of product in carton [kg]	<i>12,96 kg</i>
Paleta / Pallet	Typ palety / Pallet type	<i>Drewniana - europaleta / wooden - europallet</i>
	Liczba kartonów na palecie / cartons per pallet	<i>40</i>
	Liczba warstw na palecie / Layers per pallet	<i>10</i>
	Liczba kartonów w warstwie / Amount of carton cases per layer	<i>4</i>
	Wysokość kompletnej palety wliczając euro-paletę [mm] / Total pallet height incl. Euro-pallet [mm]	<i>800 mm x 1200 mm x 1955 mm</i>
	Całkowita waga brutto palety / Total gross weight of pallet [kg]	<i>582,8 kg</i>

## 9. Deklaracja zgodności / Conformity declaration.

Producent, FSB Piekarnia Strzegom sp. z o. o., niniejszym potwierdza, że produkt (wszystkie surowce i materiały opakowaniowe) spełnia wymagania rozporządzeń UE oraz jest zgodny z wymaganiami polskiego prawa żywnościowego (ustawy, rozporządzenia, wytyczne i zasady) w ich aktualnych, obowiązujących wersjach.

Dostawcy firmy są zobowiązani do powiadomienia producenta w przypadku zmiany składu składników. Dodatkowo powyższe dozwolone jest wyłącznie po zatwierdzeniu przez producenta.

Producent, FSB Piekarnia Strzegom sp. z o. o., niniejszym potwierdza, że jest zobowiązany do powiadomienia klienta w przypadku zmiany składu lub cech jakościowych produktu. Dodatkowo powyższe dozwolone jest wyłącznie po zatwierdzeniu przez zmian przez klienta.

Producent niniejszym potwierdza że produkt nie zawiera i nie składa się z organizmów genetycznie zmodyfikowanych (GMO) oraz że produkt nie zawiera żadnych składników wykonanych z GMO (zgodnie z rozporządzeniem UE 1829/2003 i rozporządzeniem UE 1830/2003) . Przypadkowe i nieuniknione technologicznie zanieczyszczenia organizmami zmodyfikowanymi genetycznie do limitu 0,9 % w odniesieniu do tego składnika są wyłączone.

Odpowiednie potwierdzenia dostarczone przez dostawców są dostępne. /

Specyfikację sporządził / Specification prepared by; Data / Date:	Specyfikację zatwierdził / Specification approved by; Data / Date:	Obowiązuje od / Valid from:
Monika Perlejewska, Specjalista ds. Jakości / Quality Specialist, 13.03.2015		

Typ / Type:	<b>Załącznik</b>	Kod / Code:	<b>PL-ST-02-12-00-00-01</b>
Tytuł / Title:	<b>Specyfikacja produktu Product specification</b>	Data wydania / Issue date:	24-10-2014
		Obowiązuje od / Valid from:	<b>24-10-2014</b>
		Właściciel / Owner:	A. Karpiak, Kierownik Działu Jakości
		Wersja / Version:	<b>3</b>
		Strona / Page:	8 / 8

The manufacturer of the product, FSB Piekarnia Strzegom Sp. z o. o., hereby confirms that the delivered product (all raw materials and packing materials) conforms to the EU regulations and to the requirements of Polish food law (laws, regulations, guidelines and rules) in their current valid version.

The suppliers of manufacturer are obliged to notify manufacturer when changing composition of ingredients. Furthermore it is only allowed after authorization by manufacturer.

The manufacturer of the product, FSB Piekarnia Strzegom Sp. z o. o., hereby confirms that is obliged to notify client when changing product composition or the product quality features. Furthermore it is only allowed after authorization by client.

The manufacturer confirms hereby that the delivered product does not contain or consist of genetically modified organisms (GMO) and that the product does not contain any ingredients made of GMO (according to EU regulation 1829/2003 and EU regulation 1830/2003). Accidental and technologically inevitable contaminations with genetically modified organisms up to a limit of 0.9% related to the respective ingredient are excluded. Appropriate confirmations provided by the suppliers are available.

**Podpis klienta / Signature of customer:** .....

**Data / Date:** .....

**Podpis dostawcy / Signature of supplier:** .....

**Data / Date:** .....

Specyfikację sporządził / Specification prepared by; Data / Date:	Specyfikację zatwierdził / Specification approved by; Data / Date:	Obowiązuje od / Valid from:
Monika Perlejewska, Specjalista ds. Jakości / Quality Specialist, 13.03.2015		