

SPECYFIKACJA PRODUKTU

PRODUCT SPECIFICATION SHEET



Informacje ogólne / General Information	
Nazwa produktu / Product name	Arctos Aroma
Opis produktu / Product description	Pomada o miękkiej konsystencji nadaje się do natychmiastowego zastosowania przy użyciu akcesoriów i narzędzi typu oblewarki, packi czy pędzle. / Fondant with a soft consistency, can be immediately used with the help of coating machines, brushes etc.
Przeznaczenie konsumenckie / Consumer use	Produkt stosowany jako glazura na wyrobach cukierniczych. / Product used as a confectionery glazing.
Smak / Flavour	Pistacja / Pistachio
Odpowiedni dla wegetarian / Appropriate for vegetarian	Tak / Yes
Odpowiedni dla wegan / Appropriate for vegan	Tak / Yes
Pakowanie / Packaging	Opakowania jednostkowe: wiadro o masie netto 14 kg / Packaging: bucket 14 kg net weight, Opakowanie zbiorcze: paleta o masie netto 616 kg / Bulk packaging: pallet 616 kg net weight

Właściwości organoleptyczne / Organoleptic properties	
Kolor / Colour	Zielony / Green
Smak / Flavour	Słodki, pistacjowo-migdałowy smak / Sweet, pistachio-almond flavour
Zapach / Odour	Charakterystyczny dla wykorzystanych aromatów / Characteristic for used aromas
Struktura / Structure	Drobnokrystaliczna, lepka masa, półpłynna w temperaturze > 30°C / Fine-crystalline, viscous mass, semi-liquid in temperature > 30°C

Właściwości fizyko-chemiczne / Physical and chemical properties			
Analiza / Analysis	Jednostka / Unit of measure	Specyfikacja / Specification	Metoda / Method
Sucha masa / Dry substance	%	84,00 - 85,00	Wagosuszarka / Moisture analyzer
pH roztworu / pH solution	-	4,50 - 6,50	pH-metr / pHmeter
Dwutlenek siarki / Sulfur dioxide	mg/kg	<10,00	Deklaracja producenta / Manufacturer declaration

SPECYFIKACJA PRODUKTU

PRODUCT SPECIFICATION SHEET



	Analiza / Analysis	Specyfikacja / Specification	Metoda / Method
Mikrobiologia / Microbiology	Oznaczenie liczby mezofilnych bakterii tlenowych / Enumeration of mesophilic aerobic bacteria	≤10 ² jtk/g	PN-EN ISO 4833-1:2013-12
	Oznaczenie pleśni, drożdży / Enumeration of molds, yeasts	<10 jtk/g	PN-ISO 21527-1:2009
	Wykrywanie Salmonella spp. / Detection of Salmonella spp.	Nie wykryto w 25 g / Absence in 25 g	PN-EN ISO 6579-1:2017-04; PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09
	Wykrywanie Enterobacteriaceae / Detection of Enterobacteriaceae	<10 jtk/g	PN-ISO 21528-2:2017-08

Lista składników* / List of components*	
Składnik / Component	Funkcja technologiczna / Technological function
Cukier / Sugar	Składnik główny / Main ingredient
Syrop glukozowy / Glucose Syrup	Składnik główny / Main ingredient
Woda / Water	Składnik główny / Main ingredient
Aromaty naturalne ¹ / Natural flavours ¹	Aromat / Aroma
Karmel E150a / Caramel E150a	Barwnik / Dye
Sorbitol E420 / Sorbitol E420	Substancja stabilizująca / Stabilizer
Glicerydy kwasów tłuszczowych E471 / Glycerides of fatty acids E471	Substancja emulgująca / Emulgator
Sorbinian potasu E202 / Potassium sorbate E202	Substancja konserwująca / Preservative
Guma guar E412 / Guar gum E412	Substancja zagęszczająca / Thickener
Kwas cytrynowy E330 / Citric acid E330	Regulator kwasowości / Acidity regulator
Kompleksy miedziowe chlorofilin E141 (ii) / Copper complexes of chlorophyllins E141 (ii)	Barwnik / Dye
Kurkumina E100 / Curcumin E100	Barwnik / Dye

*Składniki w kolejności malejącej. / *Components in decreasing value.
¹Suma aromatów. / ¹Sum of flavours.

Wartości odżywcze / Nutritional Information	Jednostka / Unit of measure	W 100 g / In 100 g
Energia / Energy	kJ	1439
Energia / Energy	kcal	339
Tłuszcze / Fats	g	0,0
W tym nasycone kwasy tłuszczowe / Of which saturated fatty acids	g	0,0
Węglowodany / Carbohydrates	g	84,7
W tym cukry / Of which sugar	g	73,6
Białko / Protein	g	0
Sól / Salt	g	0,00

Dotatki technologiczne są zwolnione z wymogu obowiązkowego wskazania informacji o wartości odżywczej zgodnie z regulacją (EC) nr 1169/2011. Biorąc pod uwagę ich niewielką ilość w produkcie końcowym, nie wprowadzają one żadnych znaczących wartości odżywczych do towarów konsumpcyjnych. / Technological additives are excused from the requirement of indicating the obligatory information about nutrition value according to Regulation (EC) No 1169/ 2011. Taking into consideration small share of amount in a final product, it does not introduce any significant nutrition value into consumer goods.

SPECYFIKACJA PRODUKTU

PRODUCT SPECIFICATION SHEET



Sposób przygotowania / Method of preparing

Produkt specjalistyczny, wykorzystywany według własnego uznania. Nie podgrzewać powyżej 50°C i nie dodawać >10% wody. **Przed użyciem zaleca się wymieszanie produktu.** / Professional product used according to the customers recipe. Do not overheat above 50°C and do not add >10% of water. **It is recommended to mix the product before use.**

Informacje dodatkowe / Additional information

Data przydatności / Expiry date: 12 miesięcy od daty produkcji. Produkt należy zużyć w ciągu 30 dni od otwarcia opakowania. / 12 months from the production date. Product should be used within 30 days after opening.

Kraj pochodzenia / Origin country: Wyprodukowane w Polsce z produktów różnego pochodzenia. / Manufactured in Poland from components of different origin.

Warunki przechowywania / Storage: Produkt przechowywać w zamkniętym opakowaniu, w suchym miejscu, z dala od bezpośredniego nasłonecznienia w temperaturze 10°C - 25°C i wilgotności poniżej 75%. / The product should be in a closed container in a dry place, away from direct sunlight, at a temperature of 10°C - 25°C and humidity below 75%.

Warunki transportu / Transport conditions: Produkt należy przewozić w suchym i czystym pojeździe przeznaczonym do transportu żywności. / The product must be transported in a clean and dry vehicle that has been approved for food transport.

Certyfikaty / Certificates: Aktualne certyfikaty dostępne są do pobrania na stronie internetowej. / Current certificates are available for download on the website.

Oświadczenia prawne / Regulatory Statements

Alergeny / Allergens: Ten produkt nie zawiera alergenów wymienionych w rozporządzeniu (UE) nr 1169/2011 i w jego późniejszych zmianach. / This product does not contain allergens listed in Regulations (EU) No 1169/2011 and its amendments.

Status GMO / GMO Status: Ten produkt nie jest wytworzony z GMO zgodnie z rozporządzeniami (UE) nr 1829/2003 i 1830/2003 i ich późniejszymi zmianami. / This product is GMO free in accordance with Regulations (EU) No 1829/2003 and 1830/2003 and its amendments.

Promieniowanie jonizujące / Irradiation: Produkt ten nie był poddany działaniu promieniowania jonizującego zgodnie z dyrektywą 1999/2/WE i jej późniejszymi zmianami. / This product has not been irradiated in accordance with (EU) directive 1999/2/WE and its amendments.

Opakowania / Packaging: Opakowanie zostało wykonane z tworzywa przeznaczonego do kontaktu z żywnością zgodnie z rozporządzeniami (UE) nr 1935/2004 i 20/2011/WE i ich późniejszymi zmianami. / The packaging is made of material intended for contact with food in accordance with Regulations (EU) No 1935/2004 and 20/2011/EC and its amendments.

Dodatki do żywności / Food additives: Rodzaj i ilość dodatków do żywności wykorzystywanych w tym produkcie są zgodne z rozporządzeniem (UE) 1333/2008 i jego późniejszymi zmianami. / The type and quantity of food additives in this product are in accordance with Regulations (EU) 1333/2008 and its amendments.

Numer wydania / Issue number	Data wystawienia / Data of Issue	Opracował / Prepared by	Zatwierdził / Approved by
2	23.04.2025	Zofia Janicka	Paulina Kamińska Łukasz Waszak

Jest to dokument generowany elektronicznie, dlatego nie wymaga podpisów. Dane zawarte w tym dokumencie zostały opracowane na podstawie własnej wiedzy oraz danych przedstawionych przez producentów oraz dostawców. Informacje te nie zastępują badań laboratoryjnych przeprowadzonych przez odbiorcę po dostawie. / It is an electronically generated document, so it does not require signatures. The data contained in this document was developed based on our own knowledge and data provided by manufacturers and supplier. These informations do not replace the laboratory tests carried out by the recipient after delivery.