

# SPECYFIKACJA PRODUKTU

## PRODUCT SPECIFICATION SHEET



Informacje ogólne / General Information	
Nazwa produktu / Product name	Fondant 10
Opis produktu / Product description	Pomada wodna w naturalnym białym kolorze. Świetnie sprawdza się jako baza do nadzień w pralinach i czekoladkach. Doskonale nadaje się również do produkcji figurek i innych przestrzennych elementów dekoracyjnych. / Water pomade in natural colors. It is perfect as a base for fillings in pralines and chocolate. It is also perfect for production of figures and spatial decorative elements.
Przeznaczenie konsumenckie / Consumer use	Produkt stosowany jako baza do nadzień w czekoladkach i pralinach. / Product used as a base for fillings in chocolates and pralines.
Odpowiedni dla wegetarian / Appropriate for vegetarian	Tak / Yes
Odpowiedni dla wegan / Appropriate for vegan	Tak / Yes
Pakowanie / Packaging	Produkt zapakowany w worek PE umieszczony w kartonie. Opakowanie jednostkowe: karton o masie netto 15 kg Opakowanie zbiorcze: paleta o masie netto 900 kg / Carton box with sealed PE inliner. Packaging: carton box 15 kg net weight Bulk packaging: pallet 900 kg net weight

Właściwości organoleptyczne / Organoleptic properties	
Kolor / Colour	Biały / White
Smak / Flavour	Słodki / Sweet
Zapach / Odour	Lekko słodki / Slightly sweet
Struktura / Structure	Drobnokrystaliczna, twarda masa, plastyczna w temperaturze >30°C / Fine-crystalline, hard mass, plastic 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	%	90,00 – 91,00	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



	<b>Analiza / Analysis</b>	<b>Specyfikacja / Specification</b>	<b>Metoda / Method</b>
<b>Mikrobiologia / Microbiology</b>	Oznaczenie liczby mezofilnych bakterii tlenowych / Enumeration of mesophilic aerobic bacteria	≤10 <sup>2</sup> 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

<b>Lista składników* / List of components*</b>	
<b>Składnik / Component</b>	<b>Funkcja technologiczna / Technological function</b>
Cukier / Sugar	Składnik główny / Main ingredient
Syrop glukozowy / Glucose syrup	Składnik główny / Main ingredient
Woda / Water	Składnik główny / Main ingredient
Kwas cytrynowy E330 / Citric Acid E330	Regulator kwasowości / Acidity regulator

\*Składniki w kolejności malejącej. / \*Components in decreasing value.

<b>Wartości odżywcze / Nutritional Information</b>	<b>Jednostka / Unit of measure</b>	<b>W 100 g / In 100 g</b>
Energia / Energy	kJ	1539
Energia / Energy	kcal	362
Tłuszcze / Fats	g	0,0
W tym nasycone kwasy tłuszczowe / Of which saturated fatty acids	g	0,0
Węglowodany / Carbohydrates	g	90,5
W tym cukry / Of which sugar	g	86,0
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.

<b>Sposób przygotowania / Method of preparing</b>
Produkt specjalistyczny, wykorzystywany według własnego uznania. Nie podgrzewać powyżej 80 °C, nie dodawać >10% wody. Można dodawać barwniki, aromaty, koncentraty owocowe oraz alkohol. / Professional product used according to the customers recipe. Do not overheat above 80°C, do not add > 10% water. Can be mixed with colourants, aromas, fruit concentrates and alcohol.

# SPECYFIKACJA PRODUKTU

## PRODUCT SPECIFICATION SHEET



### 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 / Date of Issue	Opracował / Prepared by	Zatwierdził / Approved by
6	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.