

 Spółka Jawna Henryk Stokłosa i Wspólnicy	BLUEBERRY MUFFIN Opis Produktu / Product description Główna siedziba/ Head of office: ul. Stacyjna 1, 41-500 Chorzów, Polska Zakład produkcyjny / Production facility: Piekary Śląskie, ul. Kotuchy 17, 41-946 Piekary Śląskie, Polska	Nr: RM2
		Strona / Page : 1 z 3
		Wersja/ version : 05.2022

Nazwa produktu / Name of product	BLUEBERRY MUFFIN
Kraj produkcji / Country of production	POLSKA / POLAND
Marka / Brand	STOKSON
Waga produktu / Weight of product	100 g ± 2 g
Ilość w kartonie / Quantity per carton (each)	12 sztuk w kartonie / 12 pcs per carton. Agreed with customer.
Opis produktu / Brief product description	Muffin z jagodami, dekorowany jagodami i kruszonką. Produkt głęboko mrożony.
	<i>Muffin with blueberries, decorated with blueberries and crumble. Deep – frozen product.</i>
Zdjęcie produktu / Photo of product	
Składniki / Ingredients	<p>Mąka pszenna, cukier, olej rzepakowy, owoce jagody 13 %, woda, pasteryzowana masa jajowa, skrobia modyfikowana, kruszonka 2 % [mąka pszenna, cukier, margaryna (oleje roślinne (palmowy, rzepakowy), woda, emulgator: mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych; regulator kwasowości: kwas cytrynowy; aromat, barwnik: E 160b(i))], serwatka w proszku (z mleka), substancje spulchniające: E 450, E 500, E 341; białka mleka, gluten pszenny, stabilizatory: E 466, E 412; emulgator: E 471; tłuszcz palmowy, naturalny aromat, sól, substancja zagęszczająca: guma ksantanowa; barwnik: karoteny.</p> <p style="text-align: center;"><u>Produkt może zawierać soję, orzechy, orzeszki arachidowe i produkty pochodne.</u></p>
	<p><i>Wheat flour, sugar, rapeseed oil, blueberries 13 %, water, pasteurised egg mass, modified starch, crumble 2 % [wheat flour, sugar, margarine (vegetable oils (palm, rapeseed), water, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids; acidity regulator: citric acid; flavour, colour: E 160b(i))], whey powder (from milk), raising agents: E 450, E 500, E 341; milk proteins, wheat gluten, stabilizers: E 466, E 412; emulsifier: E 471; palm fat, natural flavour, salt, thickener: xanthan gum; colour: carotenes.</i></p> <p style="text-align: center;"><u>The product may contain soy, nuts, peanuts and derived products.</u></p>
Informacje o GMO / Information about GMO	Nie zawiera Genetycznie Modyfikowanych Organizmów / <i>Doesn't contain Genetically Modified Organisms</i>


Dział Technologii / Technology Department			
Author	Elwira Dziewior	Approved	Monika Jasierkowska
Date	12.05.2022	Date	12.05.2022
Before using this document, check the validity status with the original in the SJ documentation computer database			

 Spółka Jawna Henryk Stokłosa i Wspólnicy	BLUEBERRY MUFFIN Opis Produktu / Product description Główna siedziba/ <i>Head of office</i> : ul. Stacyjna 1, 41-500 Chorzów, Polska Zakład produkcyjny / <i>Production facility</i> : Piekarny Śląskie, ul. Kotuchy 17, 41-946 Piekary Śląskie, Polska	Nr: RM2
		Strona / <i>Page</i> : 2 z 3
		Wersja/ <i>version</i> : 05.2022

Grupa docelowa / Target group	Produkt przeznaczony jest do bezpośredniego spożycia przez wszystkich konsumentów, z wyjątkiem niemowląt i osób uczulonych na substancje zawarte w produktach wywołujących alergię lub nietolerancję, gotowy do spożycia po rozmrożeniu w temperaturze pokojowej; niewymagający odpiekania.	
	<i>The product is intended for direct consumption for the general consumers with the exception of infants and people who are allergic to the substances contained in products causing allergies or intolerances, ready to eat after thawing at room temperature; not requiring bake - off.</i>	
Warunki przechowywania / Storage conditions	Okres ważności i warunki przechowywania: produkt głęboko mrożony, przechowywać w zamrażarkach, w temperaturach nie wyższych niż -18°C, przez 18 miesięcy od daty produkcji.	
	<i>Shelf life and storage conditions: deep - frozen product, keep in freezers, in temperatures no higher than -18°C, for 18 months from the date of manufacture .</i>	
Warunki transportu / Transport conditions	Transport wyposażony w urządzenia utrzymujące ciągłość łańcucha chłodniczego, temperatura nie wyższa niż -18°C.	
	<i>Transportation equipped with devices for maintenance at any point of the product during the transport of temperature no higher than -18°C.</i>	
Instrukcja rozmrażania / Thawing instruction	Rozmrażany w temperaturze pokojowej przez 120 min. Po rozmrożeniu produkt nie nadaje się do ponownego zamrażania.	
	<i>Thawed in the room temperature for 120 min. After once thawing, the product is not suitable for refreezing.</i>	
Data ważności / Total shelf life	545 dni / 545 days	
Data ważności po rozmrożeniu / Shelf life after thawing	72h	
Cechy mikrobiologiczne / Microbiological features	Parameter	Limits
	Ogólna liczba drobnoustrojów / <i>Total plate account</i>	≤ 10 000 cfu /g
	Liczba Enterobacteriaceae / <i>The number of Enterobacteriaceae</i>	≤100 cfu /g
	Liczba bakterii z grupy coli / <i>The number of Coliforms</i>	≤10 cfu /g
	Liczba Escherichia coli / <i>The number of Escherichia coli</i>	≤10 cfu /g
	Liczba gronkowców koagulazo - dodatnich (Staphylococcus aureus) / <i>The number of the coagulase - positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other types)</i>	≤ 10 cfu /g
	Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus w temp. 30°C / <i>The number of Presumed Bacillus Cereus in 30°C</i>	≤100 cfu /g
	Liczba bakterii z rodzaju Listeria monocytogenes / <i>The number of Listeria monocytogenes</i>	≤10 cfu /g
	Liczba pleśni / <i>The number of moulds</i>	≤100 cfu /g
	Obecność Salmonella sp / <i>The presence of Salmonella sp</i>	Nieobecne w 25g / <i>Not detected in 25g</i>
	Obecność bakterii z rodzaju Listeria monocytogenes / <i>The presence of Listeria monocytogenes</i>	Nieobecne w 25 g / <i>Not detected in 25g</i>
	COMMISSION REGULATION (EC) No 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuff.	

Dział Technologii / Technology Department					
Author	Elwira Dziewior		Approved	Monika Jasierkowska	
Date	12.05.2022		Date	12.05.2022	

Before using this document, check the validity status with the original in the SJ documentation computer database

 Spółka Jawna Henryk Stokłosa i Wspólnicy	BLUEBERRY MUFFIN Opis Produktu / Product description Główna siedziba/ <i>Head of office</i> : ul. Stacyjna 1, 41-500 Chorzów, Polska Zakład produkcyjny / <i>Production facility</i> : Piekary Śląskie, ul. Kotuchy 17, 41-946 Piekary Śląskie, Polska		Nr: RM2	
			Strona / <i>Page</i> : 3 z 3	
			Wersja/ <i>version</i> : 05.2022	
Wartość odżywcza / Nutritional value	Wartość odżywcza / Nutritional values	W 100g / per 100g		
	Energia / <i>Energy</i>	1551 kJ / 371 kcal		
	Tłuszcz / <i>Total fat</i>	20 g		
	w tym kwasy tłuszczowe nasycone / <i>of which saturated fat</i>	2,2 g		
	Węglowodany / <i>Carbohydrates</i>	42 g		
	w tym cukry / <i>of which sugars</i>	24 g		
	Białko / <i>Protein</i>	5,6 g		
	Sól / <i>Salt</i>	0,5 8g		
Alergeny / Allergens	Alergen / Allergen	OBECNY W PRODUKCIE / PRESENT IN THE PRODUCT	OBECNY PODCZAS PRODUKCJI /CROSS - CONTAMINATION (PRESENCE IN THE FACTORY)	
	Zboża zawierające gluten / <i>Cereals containing gluten</i>	YES	YES	
	Skorupiaki i produkty pochodne / <i>Crustaceans and products thereof</i>	NO	NO	
	Jaja i produkty pochodne / <i>Eggs and products thereof</i>	YES	YES	
	Ryby i produkty pochodne / <i>Fish and products thereof</i>	NO	NO	
	Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne / <i>Peanuts and products thereof</i>	NO	YES	
	Soja i produkty pochodne / <i>Soybeans and products thereof</i>	NO	YES	
	Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą) / <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	YES	YES	
	Orzechy / <i>Nuts</i>	NO	YES	
	Seler i produkty pochodne / <i>Celery and products thereof</i>	NO	NO	
	Gorzycza i produkty pochodne / <i>Mustard and products thereof</i>	NO	NO	
	Nasiona sezamu i produkty pochodne / <i>Sesame seeds and products thereof</i>	NO	NO	
	Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg / <i>Sulphur dioxide and sulfites concentrations > 10 mg/kg</i>	NO	NO	
	Łubin i produkty pochodne / <i>Lupin and products thereof</i>	NO	NO	
Mięczaki i produkty pochodne / <i>Molluscs and products thereof</i>	NO	NO		
Dział Technologii / Technology Department				
Author	Elwira Dziewior	Approved	Monika Jasierkowska	
Date	12.05.2022	Date	12.05.2022	
Before using this document, check the validity status with the original in the SJ documentation computer database				