

 Spółka Jawna Henryk Stokłosa i Wspólnicy	<b>TRIPLE CHOC MUFFIN</b> <b>Opis Produktu / Product description</b> Główna siedziba/ Head of office: ul. Stacyjna 1, 41-500 Chorzów, Polska Zakład produkcyjny / Production facility: Piekarny Śląskie, ul. Kotuchy 17, 41-946 Piekarny Śląskie, Polska	Nr: RM5
		Strona / Page : 1 z 3
		Wersja/ version : 05.2022


<b>Nazwa produktu / Name of product</b>	<b>TRIPLE CHOC MUFFIN</b>
<b>Kraj produkcji / Country of production</b>	POLSKA / POLAND
<b>Marka / Brand</b>	STOKSON
<b>Waga produktu / Weight of product</b>	112 g ± 2 g
<b>Ilość w kartonie / Quantity per carton (each)</b>	12 sztuk w kartonie / 12 pcs per carton. Agreed with customer.
<b>Opis produktu / Brief product description</b>	Muffin czekoladowy z nadzieniem kakaowo - czekoladowym, dekorowany kawałkami czekolady. Produkt głęboko mrożony.
	<i>Chocolate muffin with cocoa - chocolate filling, decorated with chocolate chunks. Deep - frozen product.</i>
<b>Zdjęcie produktu / Photo of product</b>	
<b>Składniki / Ingredients</b>	<p>Cukier, mąka <b>pszenna</b>, olej rzepakowy, nadzienie kakaowo - czekoladowe 14 % [cukier, częściowo uwodornione tłuszcze (słonecznikowy, rzepakowy, palmowy) i oleje roślinne (słonecznikowy, rzepakowy, palmowy), kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu 13 %, czekolada 1 % (cukier, kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu, tłuszcz kakaowy, emulgator: lecytyny; aromat), emulgator: lecytyny; aromaty], masa <b>jajowa</b> pasteryzowana, woda, kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu, kawałki czekolady 2,6 % [cukier, miazga kakaowa, tłuszcz kakaowy, emulgator: lecytyny (z <b>soi</b>); naturalny aromat waniliowy], skrobia modyfikowana, serwatka w proszku (z <b>mleka</b>), proszek czekoladowy 0,9 % (cukier, kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu), substancje spulchniające: E 500, E 450, E 341; białka <b>mleka</b>, gluten <b>pszenny</b>, stabilizatory: E 466, E 412; emulgator: E 471; tłuszcz palmowy, naturalny aromat, sól, substancja zagęszczająca: guma ksantanowa; barwnik: karoteny; regulatory kwasowości: E 501, E 524.</p> <p style="text-align: center;"><b><u>Produkt może zawierać orzechy, orzeszki arachidowe i produkty pochodne.</u></b></p>
	<p><i>Sugar, <b>wheat</b> flour, rapeseed oil, cocoa - chocolate filling 14 % [sugar, partly hydrogenated vegetable fats (sunflower, rapeseed, palm) and oils (sunflower, rapeseed, palm), low fat cocoa powder 13 %, chocolate 1 % (sugar, low fat cocoa powder, cocoa butter, emulsifier: lecithins; flavour), emulsifier: lecithins; flavours], pasteurized <b>eggs</b>, water, low fat cocoa powder, chocolate chunks 2,6 % [sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier: lecithin (from <b>soy</b>); natural vanilla flavour], modified starch, whey powder (from <b>milk</b>), chocolate powder 0,9 % (sugar, low fat cocoa powder), raising agents: E 500, E 450, E 341; <b>milk</b> proteins, <b>wheat</b> gluten, stabilizers: E 466, E 412; emulsifier: E 471; palm fat, natural flavour, salt, thickener: xanthan gum; colour: carotenes; acidity regulators: E 501, E 524.</i></p> <p style="text-align: center;"><b><u>The product may contain nuts, peanuts and derived products.</u></b></p>
<b>Informacje o GMO / Information about GMO</b>	Nie zawiera Genetycznie Modyfikowanych Organizmów / <i>Doesn't contain Genetically Modified Organisms</i>

<b>Dział Technologii / Technology Department</b>					
Author	Elwira Dziewior		Approved	Monika Jasierkowska	
Date	06.05.2022		Date	06.05.2022	
Before using this document, check the validity status with the original in the SJ documentation computer database					

 Spółka Jawna Henryk Stokłosa i Wspólnicy	<b>TRIPLE CHOC MUFFIN</b> <b>Opis Produktu / Product description</b> 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: RM5
		Strona / <i>Page</i> : 2 z 3
		Wersja/ <i>version</i> : 05.2022

<b>Grupa docelowa / Target group</b>	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>	
<b>Warunki przechowywania / Storage conditions</b>	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>	
<b>Warunki transportu / Transport conditions</b>	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>	
<b>Instrukcja rozmrażania / Thawing instruction</b>	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>	
<b>Data ważności / Total shelf life</b>	545 dni / 545 days	
<b>Data ważności po rozmrożeniu / Shelf life after thawing</b>	72h	
<b>Cechy mikrobiologiczne / Microbiological features</b>	<b>Parameter</b>	<b>Limits</b>
	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.		

<b>Dział Technologii / Technology Department</b>					
Author	Elwira Dziejwior		Approved	Monika Jasierkowska	
Date	06.05.2022		Date	06.05.2022	
Before using this document, check the validity status with the original in the SJ documentation computer database					

	<b>TRIPLE CHOC MUFFIN</b> <b>Opis Produktu / Product description</b> 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: RM5
			Strona / <i>Page</i> : 3 z 3
Spółka Jawna Henryk Stokłosa i Wspólnicy			Wersja/ <i>version</i> : 05.2022
<b>Wartość odżywcza / Nutritional value</b>	<b>Wartość odżywcza / Nutritional value</b>	W 100g / <i>per 100g</i>	
	Energia / <i>Energy</i>	1821 kJ / 436 kcal	
	Tłuszcz / <i>Total fat</i>	23 g	
	w tym kwasy tłuszczowe nasycone / <i>of which saturated fat</i>	3,0 g	
	Węglowodany / <i>Carbohydrates</i>	49 g	
	w tym cukry / <i>of which sugars</i>	32 g	
	Białko / <i>Protein</i>	6,1 g	
	Sól / <i>Salt</i>	0,42 g	
<b>Alergeny / Allergens</b>	<b>Alergen / Allergen</b>	<b>OBECNY W PRODUKCIE / PRESENT IN THE PRODUCT</b>	<b>OBECNY PODCZAS PRODUKCJI / CROSS - CONTAMINATION (PRESENCE IN THE FACTORY)</b>
	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>	YES	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
	Gorzyczka 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 &gt; 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	
<b>Dział Technologii / Technology Department</b>			
Author	Elwira Dziewior	Approved	Monika Jasierkowska
Date	06.05.2022	Date	06.05.2022
Before using this document, check the validity status with the original in the SJ documentation computer database			