

 Zakłady Tłuszczowe „Bielmar” Sp. z o.o. ul. Sempołowskiej 63 43-300 Bielsko-Biała	<b>SPECYFIKACJA PRODUKTU KOŃCOWEGO</b> <b>SPECIFICATION OF FINISHED PRODUCT</b>			WYDANIE / ISSUE:15
	<b>BESKIDZKI</b> <b>OLEJ RZEPAKOWY</b>		BUTELKA 1 l, 5 l	DATA WYDANIA / DATE OF ISSUE: 13.01.2023 r.
	<b>BESKIDZKI</b> <b>RAPESEED OIL</b>		BOTTLE 1 l, 5 l	IDENTYFIKATOR PRODUKTU PRODUCT IDENTIFIER: BES01LL001, BES05LL825
<b>1. DEFINICJA / DEFINITION</b>				
<p>Olej otrzymany z rzepakowego oleju surowego, uzyskanego z uszlachetnionej odmiany nasion rzepaku tzw. "00", podwójnie ulepszanego (o niskiej zawartości kwasu erukowego i niskiej zawartości glukozyzolanów), który został poddany następującym procesom rafinacyjnym: odśluzowaniu (odszlamowaniu), odkwaszaniu (neutralizacji), odbarwianiu (bieleniu) oraz odwanianiu (dezodoryzacji).</p> <p>Oil from crude rapeseed oil obtained from enriched rape seed variety, the so-called "00", double improved (with low erucic acid content and low glucosinolates content), which was subjected to the following refining processes: degumming (desludging), deacidification (neutralization), decolourization (bleaching) and dehydration (deodorization).</p>				
<b>2. SKŁADNIKI / INGREDIENTS</b>				
Składniki: olej roślinny rzepakowy rafinowany (100%).				
Ingredients: refined vegetable rapeseed oil (100%).				
<b>3. KRAJ POCHODZENIA / COUNTRY OF ORIGIN</b>				
Polska		Poland		
<b>4. PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE / CONSUMER INTENDED USE</b>				
Produkt przeznaczony na cele spożywcze (sprzedaż do gastronomii, piekarnictwa, cukiernictwa itp.).				
Produkt przeznaczony dla ogółu konsumentów.				
The product is intended for food purposes (sales to foodservice, bakery, confectionery, etc.).				
Product intended for all categories of consumers.				
<b>5. DATA MINIMALNEJ TRWAŁOŚCI / DATE OF MINIMUM DURABILITY</b>				
365		DNI / DAYS		
<b>6. WYMAGANIA SENSORYCZNE / SENSORY REQUIREMENTS</b>				
Smak	Taste	typowy, bez obcych posmaków	typical, free from any foreign taste	PN-A-86935
Barwa oznaczona wg skali jodowej, mg jodu na 100 ml,	Colour determined acc. to the iodine scale, mg of iodine per 100 ml	4		Metoda własna za pomocą instrumentu Lovibond / In-house method using the Lovibond instrument
Klarowność oleju przechowywanego przez 24h w temp. 20°C ± 2°C	Clarity of oil stored for 24h at the temp. 20°C ± 2°C	przejrzysty, klarowny, bez osadu	limpid, clear without sediment	Organoleptyczna / Organoleptic
<b>7. WYMAGANIA FIZYKOCHEMICZNE / CHEMICAL AND PHYSICAL REQUIREMENTS</b>				
<b>Parametr/Jednostka</b>	<b>Parameter/Unit</b>	<b>Wartość/Value</b>		<b>METODYKA / METHODOLOGY</b>
Liczba kwasowa, mg KOH na 1 g produktu	Acid value, mg KOH per 1g of product	max. 0,3		PN-EN ISO 660
Liczba nadtlenkowa, w momencie wyprodukowania, meqO <sub>2</sub> /kg produktu,	Peroxide value, at the time of production, meqO <sub>2</sub> / kg of product	max. 1,0		PN-EN ISO 27107, PN-EN ISO 3960
Zawartość wody i substancji lotnych, % (m/m),	Content of water and volatile substances, % (m/m),	max. 0,05		PN-EN ISO 662
Zawartość zanieczyszczeń nierozpuszczalnych, % (m/m),	Content of insoluble impurities, % (m/m),	max. 0,02		PN-EN ISO 663
Zawartość mydeł, mg sodu /kg,	Soap content, mg of sodium /kg,	max. 0,5		PN-EN ISO 10539
Estry glicydowe kwasów tłuszczowych wyrażone jako glicyd (µg/kg)	Glycidyl fatty acid esters expressed as glycidol (µg/kg)	max. 1000		Upoważnione laboratorium / Accredited laboratory
Suma 3-monochloropropanodiolu (3-MCPD) i estrów 3-MCPD kwasów tłuszczowych, wyrażona jako 3-MCPD (µg/kg)	Sum of 3-monochloropropanediol (3-MCPD) and 3-MCPD fatty acid esters, expressed as 3-MCPD	max. 1250		Upoważnione laboratorium / Accredited laboratory

Zawartość kwasów C <sub>22</sub> w kwasach tłuszczowych, %	C <sub>22</sub> acid content in fatty acids, %	max. 2,0	PN-EN ISO 12966
Zawartość tłuszczów trans, na 100 g tłuszczu	Trans fatty acid content, per 100 g of fat	max. 1,0	PN-EN ISO 12966
Zawartość ołowiu, mg na 1 kg produktu	Lead content, mg/ 1 kg of product	max. 0,10	PN-A-86939-5
Dioksyny i polichlorowane bifenyle - suma dioksyn (WHO-PCDD/F-TEQ) - suma dioksyn i polichlorowanych bifenili o właściwościach podobnych do dioksyn (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ) - suma PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180, ng/g tłuszczu	Dioxins and polychlorinated biphenyls: - sum of dioxins (WHO-PCDD/F-TEQ), pg/g of fat - sum of dioxins and dioxin-like (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ), pg/g of fat - sum of PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180, ng/g of fat	max. 0,75 max. 1,25 max. 40,0	Upoważnione laboratorium / Accredited laboratory
Wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne (WWA), NDP µg/kg: - benzo(a)piren - suma benzo(a)pirenu, benz(a)antracenu, benzo(b)fluorantenu i chryzenu	Polycyclic aromatic hydrocarbons (PAHs), MRL µg/kg: - benzo(a)pyrene - sum of benzo(a)pyrene, benzo(a)anthracene, benzo(b)fluoranthene and chrysene	max. 2,0 max. 10,0	Upoważnione laboratorium / Accredited laboratory

#### 8. WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE / MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS

MIKROORGANIZM / MICROORGANISM		MAKSYMALNY POZIOM / MAX LEVEL	METODYKA / METHODOLOGY
Salmonella	w / in 25 ml	Nie wykryto / Not detected	PN-EN ISO 6579-1*
Pleśń i drożdże / Moulds and Yeasts	w / in 1 ml	<10 jtk / cfu	PN-ISO 21527 -1,2*
<i>Staphylococcus aureus</i>	w / in 1 ml	<10 jtk / cfu	PN-EN ISO 6888-2*
Bakterie z grupy coli/ Coliforms	w / in 1 ml	<10 jtk / cfu	PN-ISO 4832*
* lub metoda alternatywna, zwalidowana przez producenta podłoża jtk - jednostki tworzące kolonie		* or an alternative method validated by the substrate manufacturer cfu - colony forming units	

#### 9. ALERGENY / ALLERGEN INFORMATION

Substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji (*)	Substances or products causing allergies or intolerance responses (*)	Zamierzona obecność w produkcie		Możliwość zanieczyszczenia krzyżowego
		Intended presence in the product		
		TAK/ YES	NIE/ NO	
Zboża zawierające gluten, tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne, z wyjątkiem:.....	Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof, except:.....		X	NIE / NO
Skorupiaki i produkty pochodne	Crustaceans and products thereof		X	NIE / NO
Jaja i produkty pochodne	Eggs and products thereof		X	NIE / NO
Ryby i produkty pochodne, z wyjątkiem:.....	Fish and products thereof, except:.....		X	NIE / NO
Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne	Peanuts and products thereof		X	NIE / NO
Soja i produkty pochodne, z wyjątkiem:.....	Soybeans and products thereof, except:.....		X	NIE / NO
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), z wyjątkiem:.....	Milk and products thereof (including lactose), except:.....		X	NIE / NO
Orzechy, tj. migdały ( <i>Amygdalus communis</i> L.), orzechy laskowe ( <i>Corylus avellana</i> ), orzechy włoskie ( <i>Juglans regia</i> ), orzechy nerkowca ( <i>Anacardium</i>	Nuts, namely: almonds ( <i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts ( <i>Corylus avellana</i> ), walnuts ( <i>Juglans regia</i> ), cashews		X	NIE / NO

<i>occidentale</i> ), orzeszki pekan ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacje/orzechy pistacjowe ( <i>Pistacia vera</i> ), orzechy makadamia lub orzechy Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), a także produkty pochodne z wyjątkiem.....	( <i>Anacardium occidentale</i> ), pecan nuts ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachio nuts ( <i>Pistacia vera</i> ), macadamia or Queensland nuts ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), and products thereof, except.....			
Seler i produkty pochodne	Celery and products thereof		X	NIE / NO
Gorczyca i produkty pochodne	Mustard and products thereof		X	NIE / NO
Nasiona sezamu i produkty pochodne	Sesame seeds and products thereof		X	NIE / NO
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO <sub>2</sub> .....	Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO <sub>2</sub> .....		X	NIE / NO
Łubin i produkty pochodne	Lupin and products thereof		X	NIE / NO
Mięczaki i produkty pochodne	Molluscs and products thereof		X	NIE / NO
<b>10. WARTOŚCI ODŻYWCZE / NUTRITIONAL VALUE</b>				
<b>WARTOŚĆ ODŻYWCZA</b>	<b>NUTRITIONAL VALUE</b>	<b>w / per 100 ml = 92 g</b>		
Wartość energetyczna	Energy value	3404 kJ / 828 kcal		
Tłuszcz	Fat	92 g		
- w tym: kwasy tłuszczowe nasycone	- of which: saturates	6 g		
kwasy tłuszczowe jednonienasycone	mono-unsaturates	60 g		
kwasy tłuszczowe wielonienasycone	polyunsaturates	26 g		
Węglowodany	Carbohydrate	0 g		
- w tym: cukry	- of which: sugars	0 g		
Białko	Protein	0 g		
Sól	Salt	0 g		
Witamina E	Vitamin E	25 mg (208%*)		
Witamina K	Vitamin K	69 µg (92%*)		
Kwas alfa-linolenowy (omega-3)	Alpha-linolenic acid (omega-3)	8,0 g		
*) % dziennej referencyjnej wartości spożycia (dla osób dorosłych)   *) % daily reference intakes for vitamins and minerals (adults)				
<b>11. DEKLARACJA GMO / GMO DECLARATION</b>				
Produkt nie jest modyfikowany genetycznie i nie został wyprodukowany z organizmów modyfikowanych genetycznie w rozumieniu obowiązujących przepisów polskich i UE.				
Product does not contain Genetically Modified Organism and is not produced from Genetically Modified Organism, according to Polish and European regulations.				
<b>12. PAKOWANIE / PACKAGING</b>				
Opakowanie jednostkowe	Single packaging	1 l, 5 l		
Opakowanie zbiorcze	Collective packaging	15 x 1 l		
Butelka PET (politereftalan etylenowy), nakrętkami polietylenowymi	PET (polyethylene terephthalate) bottles, polyethylene caps			
<b>13. MAGAZYNOWANIE, LOGISTYKA / STORAGE, LOGISTICS</b>				
Przechowywać w suchym, chłodnym i ciemnym miejscu (od +4°C do +25°C), wilgotność względna <75%.	Store in dry, cool and dark place (between +4°C and +25°C), relative humidity <75%.			
Temperatura oleju w czasie transportu: od +4°C do +30°C. Środki transportu i miejsce do przechowywania muszą być czyste, suche, pozbawione obcych zapachów; zabezpieczać towar przed wpływem czynników atmosferycznych.	Oil temperature during transport: between +4°C and +30°C. Means of transport and storage area must be clean, dry, free from off- odours, protected against atmospheric factors.			
<b>14. INFORMACJE DODATKOWE / ADDITIONAL INFORMATION</b>				
Informacje zawarte w niniejszym dokumencie są, według obecnego stanu wiedzy, prawdziwe i zgodne z przepisami prawa polskiego i unijnego, dot. środków spożywczych, w zakresie parametrów jakościowych oraz warunków produkcji bezpiecznej żywności. Informacje podane w specyfikacji opierają się na naszej wiedzy i doświadczeniu w czasie opracowywania produktu. Podane dane nie zwalniają odbiorcy z własnych środków ostrożności i testów oraz przestrzegania wszystkich obowiązujących przepisów prawa. Wszystkie informacje są ważne do momentu wydania poprawek. Producent zastrzega, że niniejszy dokument może zostać poprawiony lub zmieniony w przypadku zmian wynikających z przepisów prawa polskiego lub Unii Europejskiej. Informacje podane w tym dokumencie są poufne i mogą być używane wyłącznie przez klientów firmy BIELMAR Sp. z o.o.				
The information contained herein is, to the best of current knowledge, true, accurate and comply with Polish and European Union law legislation, in terms of quality parameters, and the conditions for the production of safe food. The information given in this document				

are based on our knowledge and experience at the time of its preparation. Given data do not relieve the recipient from carrying out its own precautions and tests and from complying with all applicable law regulations. All information is valid until revisions are issued. All Manufacturer stipulates, that this document may be revised or amended at any time in the event of changes resulting from the Polish or European Union law regulations. The information given in this document are confidential and may only be used by customers of BIELMAR Sp. z o.o. company.

 Zakłady Tłuszczowe „Bielmar” Sp. z o.o. ul. Sempołowskiej 63 43-300 Bielsko-Biała	<b>SPECYFIKACJA PRODUKTU KOŃCOWEGO</b> <b>SPECIFICATION OF FINISED PRODUCT</b>		WYDANIE / ISSUE:15
	<b>BESKIDZKI</b> <b>OLEJ RZEPAKOWY</b>		DATA WYDANIA / DATE OF ISSUE: 13.01.2023 r.
	<b>BESKIDZKI</b> <b>RAPSEED OIL</b>		BUTELKA 1 l, 5 l  BOTTLE 1 l, 5 l
<b>OPRACOWAŁ:</b> <b>PREPARED BY:</b>	<b>SPRAWDZIŁ:</b> <b>VERIFIED BY:</b>	<b>ZATWIERDZIŁ:</b> <b>APPROVED BY:</b>	
TECHNOLOG DZIAŁU Badania i Rozwoju  Aleksandra Ptóciennik 13.01.2023r.	KIEROWNIK Laboratorium Analitycznego  Barbara Nowak 17.01.2023r.	GŁÓWNY TECHNOLOG  Barbara Gandor-Podlak 13.01.2023r.	
(DATA / PODPIS)	(DATA / PODPIS)	(DATA / PODPIS)	
(DATE / SIGNATURE)	(DATE / SIGNATURE)	(DATE / SIGNATURE)	