

Załącznik nr 7

Część I PAPRYKA CZERWONA ZAMROŻONA
(FROZEN RED PEPPER)1. Opis surowca *Description*)

Papryka czerwona, paski 1,0x0,5x4,0 cm, głęboko mrożona. (*IQF red pepper, strips 1.0x0.5x4.0 cm.*)

2. Nazwa prawna lub skład *(Legal name or ingredients)*

Papryka czerwona zamrożona. (*Frozen red pepper.*)

3. Wymagania *(Requirements)*

a. Wszystkie dostawy surowca muszą pod każdym względem spełniać aktualne wymagania przepisów obowiązujących w Polsce i/lub Unii Europejskiej potwierdzających możliwość stosowania w środkach spożywczych przeznaczonych do spożycia przez ludzi.

(All deliveries shall conform in every respect with all applicable Polish and/or European Union laws confirmed possibility using it in foodstuff)

b. Surowiec musi być wyprodukowany zgodnie z wymaganiami Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Dobrej Praktyki Higienicznej oraz systemu HACCP.

(The raw material must be produced in compliance with requirements of Good Manufacturing Practice and Good Hygiene Practice and HACCP System)

c. Każde opakowanie surowca musi być odpowiednio oznakowane, dostawca musi mieć wdrożony program identyfikowalności składników.

(Each packaging unit must be appropriately marked to allow proper identification, supplier must have a programme of traceability of ingredients)

d. Surowiec jest zgodny z obowiązującymi przepisami, w tym rozporządzeniem (WE) nr 1830/2003 oraz 1829/2003. Surowiec nie podlega deklaracji GMO zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003 i nr 1830/2003.

(The raw material complies with applicable regulations, including Regulation (EC) No. 1830/2003 and 1829/2003. The product is not subject to the GMO declaration in accordance with Regulation (EC) No. 1829/2003 and No. 1830/2003)

e. Surowiec oraz składniki surowca nie mogą być poddawane działaniu promieniowania jonizującego.

(The raw material and its ingredients cannot be treated with ionizing radiation)

f. Surowiec nie może mieć właściwości celowo wytworzonego nanomateriału, nie może być produkowany przy wykorzystaniu nanotechnologii oraz przy jego produkcji nie mogą być wykorzystywane składniki i substancje pomocnicze w postaci nanomateriałów.

(The raw material cannot have characteristic of intentionally engineered nanomaterial, nanotechnology cannot be used in the manufacturing process and the ingredients and additives of raw materials used in production process cannot be in the form of nanomaterials)

g. Wszystkie parametry muszą być zgodne ze specyfikacją. Parametry, które są zaznaczone jako 'krytyczne' muszą być zbadane, a wyniki zamieszczone w certyfikacie analizy dla każdej dostarczanej partii towaru.

(All deliveries shall conform to all parameters indicated in the specification. Parameters which are 'critical' must be analyzed and documented in Supplier's Certificates of Analysis for every batch of the raw material)

h. Dostawca jest zobowiązany przeprowadzić dla dostarczanego surowca analizę ryzyka dotyczącą możliwości zafałszowań surowca oraz na bieżąco informować o wszelkich nieprawidłowościach

(The supplier is obliged to carry out a risk analysis of the raw material regarding the possibility of adulteration of the raw material, and keep informed about any irregularities)

i. Wszystkie wymagane specyfikacją dokumenty i oznakowanie opakowań powinny być w języku polskim i/lub angielskim.

(All the required documents and packaging labelling should be in Polish and/or English)

j. W pozostałym zakresie, nieuregulowanym niniejszą Specyfikacją obowiązują i wiążą Strony wymagania zaakceptowane przez Kupującego.

(Within the remaining scope not regulated within this Specification, the requirements/parameters provided and accepted by the Buyer shall be binding and effective for the Parties)

3.1. Wymagania organoleptyczne (Sensory requirements)

Lp (No)	Cecha (Parameter)	Parametr krytyczny (Critical)	Wymagania (Value)	Metoda analizy (Analysis procedure)
1	Barwa (Colour)		Czerwona do intensywnie czerwonej (<i>Red to intensely red</i>)	
2	Zapach (Smell)		Charakterystyczny, bez zapachów obcych (<i>Characteristic, without foreign odour</i>)	
3	Smak (Taste)		Charakterystyczny, bez posmaków obcych (<i>Characteristic, without foreign aftertaste</i>)	
4	Wygląd (Appearance)		Paski o wymiarach 1,0x0,5x4,0 cm, czyste, zdrowe, nieoblodzone, bez zlepieńców trwałych, bez zanieczyszczeń organicznych i mineralnych (<i>Strips 1.0x0.5x4.0 cm, clean, healthy, not covered in ice, without permanent ice clumps, without organic and mineral contamination</i>)	
5	Konsystencja (Consistency)		– w stanie zamrożonym – twarda – w stanie rozmrożonym – rozluźniona (<i>– frozen – hard – defrosted – loose</i>)	
6	Cechy dyskwalifikujące (Dysqualifying feature)		Zapleśnienie, zafermentowanie, porażenie przez choroby i uszkodzenie przez szkodniki, obcy zapach i posmak (<i>Mouldiness, fermentation, damaged by disease and pests, foreign smell and aftertaste</i>)	

3.2. Wymagania fizyko-chemiczne (Chemical and physical requirements)

Lp (No)	Cecha (Parameter)	Parametr krytyczny (Critical)	Wymagania (Value)	Metoda analizy (Analysis procedure)
1	Zawartość papryki niewybarwionej (<i>Content of under-colored peppers</i>)		Max 5,0 %	
2	Zawartość nieregularnych kawałków pokrojonej papryki (<i>Content of irregular pieces of chopped pepper</i>)		Max 5,0 %	
3	Zawartość zlepieńców trwałych (<i>Content of permanent ice clumps</i>)		Max 5,0 %	

4	Zawartość papryki z plamami chorobowymi (<i>Content of peppers with disease stains</i>)		Max 1,0 %	
5	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego (<i>Content of organic impurities of plant origin</i>)		Max 0,05 %	
6	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych (<i>Content of mineral contamination</i>)		Max 0,03 %	
7	Zawartość melaminy (<i>Melamine content</i>)		≤ 2,5 mg/kg	
8	Ciała obce (<i>Foreign bodies</i>)		Niedopuszczalne (<i>Absent</i>)	
9	Obecność szkodników i ich pozostałości (<i>Pests and residues of pests</i>)		Niedopuszczalna (<i>Absent</i>)	
10	Zawartość pestycydów (<i>Pesticides content</i>)		Max wartości wg załączników w Rozporządzeniu 396/2005 wraz z późniejszymi zmianami (<i>Max content according to annex of Regulation 396/2005 with amendments</i>)	
11	Ołów w świeżej masie (<i>Lead in wet weight</i>)		Max 0,05 mg/kg	
12	Kadm w świeżej masie (<i>Cadmium in wet weight</i>)		Max 0,020 mg/kg	
13	Nadchloran (<i>Perchlorate</i>)		Max 0,05 mg/kg	
14	Nikiel w świeżej masie (<i>Nickel in wet weight</i>)		Max 0,40 mg/kg	

3.3. Wymagania mikrobiologiczne (*Microbiological requirements*)

Lp (No)	Cecha (Parameter)	Parametr krytyczny (Critical)	Wymagania*: (Value*)			Metoda analizy (Analysis procedure)
			a) surowiec aseptyczny lub suchy (aseptic or dry raw materials)	b) surowiec chłodzony lub mrożony lub głęboko mrożony (cooled or frozen or quick frozen raw materials)	c) surowiec inny (the other raw material)	
1	Drobnoustroje tlenowe mezofilne (Mezoph. Aerobic micr.) (T.V.C)			Max 10 ⁴ jtk (CFU)/g		
2	Escherichia coli			Nieobecne (absent) jtk (CFU)/0,1 g		
3	Salmonella			Nieobecne (absent) jtk (CFU)/25 g		
4	Drożdże i pleśnie (Yeasts and moulds)			Max 10 ² jtk (CFU)/g		

*wypełnić odpowiednią kolumnę, w zależności od rodzaju surowca, zdefiniowanego w pkt. 4.1.- 4.4. (fill in the appropriate column, depending on the type of raw material as defined in points 4.1.- 4.4.)

3.4. Wyniki badań (Results of analysis)

Wyniki badań z punktów 3.1.- 3.3 należy dostarczyć przed pierwszą dostawą oraz na każde żądanie nie rzadziej niż raz na rok, pod warunkiem nie wystąpienia zmian, o których mowa w pkt.9. (Results of analysis (see points 3.1 – 3.3) should be delivered before the first delivery and at every request, not less than once a year, on condition that there are no changes referred to in point 9)

4. Opakowanie, warunki transportu i przechowywania, termin przydatności (Packaging, transport and storage conditions and shelf life)

Surowiec powinien być dostarczony w opakowaniach wykonanych z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania muszą być szczelne, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, zabezpieczone przed wpływem czynników zewnętrznych, bez szkodników i śladów ich obecności.

Jeżeli surowiec dostarczany jest w cysternie, musi być ona:

- dedykowana wyłącznie do żywności
- posiadać aktualny certyfikat mycia (jeśli dotyczy)
- zabezpieczona plombami na wszystkich włazach i przy zaworach; zawory spustowe, rurociągi wylotowy i przyłącza muszą być czyste i w dobrym stanie technicznym.

(The raw material should be delivered in packaging made of materials intended for contact with food. The packaging must be tight, clean, free from mechanical damage, protected against external factors, without pests and signs of their presence.

If the raw material is delivered in a tanker:

- It must be dedicated only to food
- It must have a valid cleaning certificate (if concerns)
- It must be secured with seals on all hatches and at valves; drain outlets, discharge pipes and hoses must be clean and in good working order)

Okres przechowywania 24 miesiące od daty produkcji. (Shelf life 24 months from the date of production.)

Termin przydatności do spożycia każdego surowca powinien być liczony od daty produkcji surowca, a nie od daty zapakowania/przepakowania/wysyłki.

Każda partia surowca dostarczanego do zakładu musi mieć termin przydatności nie krótszy niż 80% deklarowanego okresu trwałości. Nie dotyczy surowców sezonowych (przeciery, koncentraty, mrożonki).

(Shelf life of the each raw material should be counted from the production date not from the date of packaging/re-packaging/sending. The expiry date of each lot number of the raw material delivered to the factory must be not shorter than 80% of the declared shelf life. Does not apply to seasonal raw materials as juices concentrates, puree, frozen food.)

4.1. Surowiec aseptyczny lub inne surowce suche (Aseptic or dry raw materials):

Suche, czyste i przewiewne magazyny, temperatura max 25°C, wilgotność względna powietrza max 75% lub zgodnie z warunkami wskazanymi na etykiecie opakowania, jeśli dostawca określi je inaczej. Nadrzędne do stosowania są zalecenia dotyczące warunków przechowywania surowców, zalecane przez dostawcę surowca.

(Dry, clean and airy warehouse. Temperature max 25°C, relative humidity max 75%, or according to the conditions indicated on the packaging label, if the supplier specifies them differently. The recommendations for raw material storage conditions recommended by the raw material supplier are paramount for use)

4.2. Surowiec chłodzony lub mrożony (Cooled or frozen raw materials):

Przechowywać w temperaturze do: -18°C lub zgodnie z warunkami wskazanymi na etykiecie opakowania, jeśli dostawca określi je inaczej. Nadrzędne do stosowania są zalecenia dotyczące warunków przechowywania raw materials, zalecane przez dostawcę surowca.

(Store in temperature up to: -18°C or according to the conditions indicated on the packaging label, if the supplier specifies them differently. The recommendations for raw materials storage conditions recommended by the raw material supplier are paramount for use)

4.3. Surowiec głęboko mrożony (Quick frozen raw materials):

Przechowywać w temperaturze nie wyższej niż -18°C lub zgodnie z warunkami wskazanymi na etykiecie opakowania, jeśli dostawca określi je inaczej. Nadrzędne do stosowania są zalecenia dotyczące warunków przechowywania surowców, zalecane przez dostawcę surowca.

(Store in temperature not higher than -18°C or according to the conditions indicated on the packaging label, if the supplier specifies them differently. The recommendations for raw materials storage conditions recommended by the raw material supplier are paramount for use)

4.4. Surowiec inny, nie uregulowany w pkt. 4.1 – 4.3. (Other raw material, not regulated in point 4.1. – 4.3.):

Nadrzędne do stosowania są zalecenia dotyczące warunków przechowywania surowców, zalecane przez dostawcę surowca. *(The recommendations for raw materials storage conditions recommended by the raw material supplier are paramount for use)*

5. Dokumentacja wymagana do procesu akceptacji surowca

(Documentation required in acceptance process)

a. Dokumenty zawierające następujące informacje (Documents including following information):

- Producent (*Producer*)
- Kraj pochodzenia i przetwarzania (*Country of origin and processing*)
- Botaniczne pochodzenie (*Botanic origin*)
- Skład włączając substancje pomocnicze (*Ingredients including processing aids*)
- Parametry fizykochemiczne (*Chemical and physical parameters*)
- Parametry organoleptyczne (*Sensory parameters*)
- Zanieczyszczenia (*Contaminants and residues*)
- Parametry mikrobiologiczne (*Microbiological parameters*)
- Data minimalnej trwałości (*Shelf life*)
- Warunki transportu i przechowywania (*Transport and storage conditions*)
- Rodzaj opakowania (*Packaging*)
- Deklaracja AIJN – jeśli dotyczy (*AIJN Declaration – if concerns*)
- Dokumentacja potwierdzająca ważną certyfikację „NIE-GMO” – jeśli dotyczy (*Valid certification confirming „Non-GMO” – if concerns*)

- Karta charakterystyki substancji niebezpiecznej zgodnie z wytycznymi Rozporządzenia (WE) nr 1907/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 18 grudnia 2006 r. -jeśli dotyczy (*Material Safety Data Sheet according to Regulation (WE) nr 1907/2006 dated 18 December 2006 – if concerns*)
- b. Wartości odżywcze i energetyczne (*Nutritional values*)
- c. Wskazówki dotyczące sposobu i warunków użycia, jeśli ich pominięcie może mieć wpływ na wyrób gotowy (*Instructions for the way and conditions of use, if the omission thereof might affect the final product*)
- d. Handlowy Dokument Identyfikacyjny, oraz Nr weterynaryjny zakładu – jeśli dotyczy (*Commercial Identification Document, and Veterinary nr – if aplicabe*)
- e. Certyfikaty zadeklarowane w pkt. 8 (*Certificates accepted in point 8*)

6. Informacje wymagane przy każdej dostawie (*Informations required for every supply*)

6.1. Dokumenty (*Documents*)

Certyfikat jakości, zawierający następujące informacje (*Certificate of health and quality, including following information*):

- a. Producent (*Producer*)
- b. Nazwę surowca i jego numer (*Name and number of raw material*)
- c. Numer partii (*Batch number*)
- d. Datę produkcji i datę minimalnej trwałości (*Production date and the expiry date*)
- e. Certyfikat mycia (jeśli dotyczy) / *Cleaning certificate (if concerns)*
- f. Wyniki badań dla każdego numeru partii z parametrów oznaczonych jako krytyczne (*Analysis Results of Critical parameters for each lot number*)
- g. Warunki transportu i przechowywania (*Transport and storage conditions*)

6.2. Informacje na opakowaniu (*Information on the packaging*)

- a. Producent (*Producer*)
- b. Nazwę surowca lub jego numer (*Name and number of raw material*)
- c. Numer partii (*Batch number*)
- d. Datę minimalnej trwałości lub przydatności do użycia (*The date of minimum durability or use-by-date*)
- e. W razie konieczności specjalne warunki przechowywania lub użycia (*If necessary, the special conditions of storage and/or use*)
- f. Masę netto (*Nett weight*)
- g. Jeśli dotyczy - określenie „do żywności” albo „ograniczone stosowanie w żywności” albo bardziej szczegółowy opis zamierzonego stosowania (*If concerns -The statement 'for food' or the statement 'restricted use In food' or a more specific reference to its intended food use*)
- h. Jeśli dotyczy - Określenie „nie do sprzedaży detalicznej” (*If concerns - Indication 'not for retail sale'*)
- i. Jeśli dotyczy - Odpowiednio, informacja dotycząca obecności alergenów wskazanego w Załączniku II Rozporządzenia 1169/2011 (*If concerns - Where relevant, information about allergens indicated In the Annex II of EU Regulation 1169/2011*)

7. Ocena obecności alergenów w surowcach (*Allergens control*)

Surowiec nie może zawierać nie zadeklarowanych alergenów oraz musi być wolny od nie zadeklarowanego zakażenia krzyżowego alergenami (Zakażenie krzyżowe - ślady produktu z poprzedniej serii produkcyjnej, których nie można odpowiednio usunąć z linii produkcyjnej ze względu na ograniczenia techniczne lub ślady produktu lub surowców które mogą w wyniku stosowanych aktualnie praktyk wejść w kontakt z produktami wytwarzanymi na osobnej linii lub w osobnym obszarze produkcyjnym).

(*The raw material shall be free from allergens that are not listed on ingredients list and free from not declared allergen carry over (Carry over – traces of product from the previous product run,*

which cannot be adequately cleaned from the product line due to technical limitations and traces of product or raw materials, which may, through current practices come into contact with products, produces on a separate line or in a separate processing area)

Lp (No)	Alergeny ² (Allergens ²)	Zawiera Tak/Nie (Contains Yes/No) ³	Możliwe zanieczyszczenie krzyżowe Tak/Nie (jeśli TAK, uzupełnij kwestionariusz) (Possible cross contamination Yes/No (if YES, complete questionnaire)
------------	---	---	---

1	Zboża zawierające gluten lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne z wyjątkiem zbóż wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego ⁴ : (<i>Cereals containing gluten, or their hybridized strains, and products thereof, except cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin⁴:</i>)		
	Pszenica (<i>Wheat</i>)		
	Pszenica orkisz (<i>Spelt</i>)		
	Pszenica Khorasan (<i>Khorasan wheat</i>)		
	z wyjątkiem: - syropów glukozowych na bazie pszenicy zawierających dekstrozę (1); - maltodekstryna na bazie pszenicy (1); (<i>except:</i> - <i>wheat based glucose syrups including dextrose (1)</i> - <i>wheat based maltodextrins (1)</i>)		
	Żyto (<i>Rye</i>)		
	Jęczmień z wyjątkiem syropów glukozowych na bazie jęczmienia (<i>Barley except glucose syrups based on barley</i>)		
	Owies (<i>Oats</i>)		
2	Skorupiaki i produkty pochodne (<i>Crustaceans and products thereof</i>)		
3	Jaja i produkty pochodne (<i>Eggs and products thereof</i>)		
4	Ryby i produkty pochodne, z wyjątkiem a) żelatyny rybnej stosowanej jako nośnik preparatów zawierających witaminy lub karotenoidy; b) żelatyny rybnej lub karuku stosowanych jako środki klarujące do piwa i wina (<i>Fish and products thereof, except</i> (<i>a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations;</i> (<i>b) fish gelatine or isinglass used as a fining agent in beer and wine</i>)		
5	Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne (<i>Peanuts and products thereof</i>)		
6	Soja i produkty pochodne, z wyjątkiem: a) całkowicie rafinowanego oleju i tłuszczu sojowego (1); b) mieszaniny naturalnych tokoferoli (E306), naturalnego D-alfa-tokoferolu, naturalnego octanu D-alfa-tokoferolu, naturalnego bursztynianu D-alfa-tokoferolu pochodzenia sojowego; c) fitosteroli i estrów fitosteroli otrzymanych z olejów roślinnych pochodzenia sojowego; d) estru stanolu roślinnego produkowanego ze steroli olejów roślinnych pochodzenia sojowego; ⁴⁾ (<i>Soybeans and products thereof, except:</i> (<i>a) fully refined soybean oil and fat (1);</i> (<i>b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources;</i>) (<i>c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources;</i> (<i>d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources</i>) ⁴⁾		

7	Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), z wyjątkiem a) serwatki wykorzystywanej do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, b) laktitolu (<i>Milk and products thereof (including lactose), except: a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin; b) lactitol</i>)		
8	Orzechy, a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, tj: (<i>Nuts and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin, namely:</i>) migdały (<i>almonds</i>) (<i>Amygdalus communis L.</i>) orzechy laskowe (<i>hazelnuts</i>) (<i>Corylus avellana</i>) orzechy włoskie (<i>walnuts</i>) (<i>Juglans regia</i>) orzechy nerkowca (<i>cashews</i>) (<i>Anacardium occidentale</i>) orzechy pekan (<i>pecan nuts</i>) (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch) orzechy brazylijskie (<i>Brazil nuts</i>) (<i>Bertholletia excelsa</i>) pistacje/orzechy pistacjowe (<i>pistachio nuts</i>) (<i>Pistacia vera</i>) orzechy makadamia lub orzechy Queensland (<i>macadamia or Queensland nuts</i>) (<i>Macadamia ternifolia</i>)		
9	Seler i produkty pochodne (<i>Celery and products thereof</i>)		
10	Gorczyca i produkty pochodne, z wyjątkiem: kwasu behenowego o czystości co najmniej 85 % i otrzymywanego po dwóch etapach destylacji, stosowanego do produkcji emulgatorów E 470a, E 471 i E 477 (<i>Mustard and products thereof, except: behenic acid with a minimum of 85 % of purity and obtained after two distillation steps used in the manufacturing of the emulsifiers E 470a, E 471 and E 477;</i>)		
11	Nasiona sezamu i produkty pochodne (<i>Sesame seeds and products thereof</i>)		
12	Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO ₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców ⁴ (<i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers</i>) ⁴		
13	Łubin i produkty pochodne (<i>Lupin and products thereof</i>)		
14	Mięczaki i produkty pochodne (<i>Molluscs and products thereof</i>)		

¹⁾ oraz produkty pochodne, o ile obróbka, jakiej je poddano, najprawdopodobniej nie wpływa na zwiększenie alergenicności, ocenionej przez właściwy organ w odniesieniu do produktu, z którego powstały (*and the products thereof, in so far as the process that they have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the Authority for the relevant product from which they originated.*)

²⁾ Lista alergenów została opracowana na podstawie Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. (*The allergens list is based on Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011*)

³⁾ Należy wpisać odpowiedź: Tak lub Nie (*Please answer: Yes or No*)

⁴⁾ Podaj ilość alergenu [ppm] (*provide the amount of allergen [ppm]*)

8. Szczegóły dotyczące przydatności surowca dla specjalnych diet i dodatkowych oświadczeń / certyfikacji

(Details on the suitability of the raw material for special diets and additional statement / certifications)

Lp (No)	Typ diety/certyfikacja (Diet type/Certification)	Rodzaj potwierdzenia ³ (Type of confirmation ³)	
		Oświadczenie producenta / dostawcy (producer / supplier statement)	Certyfikat (certificate)
1	Produkt odpowiedni dla wegetarian ¹ (The product suitable for vegetarian diet ¹)		
2	Produkt odpowiedni dla wegan ² (The product suitable for vegan diet ²)		
3	Halal		
4	Kosher		
5			

¹ Produkt odpowiedni dla wegetarian – produkt, który nie zawiera składników pozyskanych ze zwierząt i w procesie jego produkcji nie były używane produkty pozyskane ze zwierząt
(¹The raw material suitable for vegetarians - the raw material which does not contain ingredients derived from animals and in its production process have not been used products derived from animals)

² Produkt odpowiedni dla wegan – produkt, który nie zawiera żadnych składników pochodzenia zwierzęcego i w procesie jego produkcji nie były używane produkty pochodzenia zwierzęcego
(²The raw material suitable for vegans - the raw material does not contain any ingredients of animal origin and in its production process have not been used products of animal origin)

³ Należy wpisać TAK lub NIE
(Please enter YES or NO)

9. W przypadku planowania jakichkolwiek zmian dotyczących charakterystyki, składu lub jakości surowca, oraz producenta, jak również informacji zawartych w uprzednio przesłanych dokumentach (zarówno dostawcy jak i odbiorcy), dostawca zobowiązuje się do natychmiastowego poinformowania odbiorcy i przekazania nowej dokumentacji i/lub próbki surowca do akceptacji. Termin wprowadzenia zmian musi zostać zaakceptowany przez obie strony. Wprowadzenie ww. zmian przez dostawcę bez poinformowania odbiorcy i uzyskania jego akceptacji odbywa się na koszt i ryzyko dostawcy, który jest odpowiedzialny za naprawienie wszelkich szkód powstałych z tego tytułu. W takiej sytuacji dostawca jest odpowiedzialny za wszelkie szkody spowodowane wadami surowca (wynikającymi ze specyfikacji bądź nie) i pokryje wszystkie udokumentowane szkody i koszty, które powstały z tego tytułu.

(In case of planning any changes connected with the profile, composition or quality of the raw material, and manufacturer, as well as information contained in previously sent documents (both the supplier and the recipient), the supplier is obliged to immediately inform the recipient and provide new documentation and/or a sample of the raw material for acceptance. The deadline for making these changes must be accepted by both parties. The introduction of the above changes by the supplier without informing the recipient and obtaining his/her acceptance is at the expense and risk of the supplier, who is responsible for repairing any damage caused by this. In such a situation, the supplier is responsible for any damage caused by defects in the raw material (resulting from the specification or not) and will cover all documented damages and costs that have arisen in this respect.)

10. Potwierdzenie zgodności surowca z wymaganiami specyfikacji*
(Confirmation of conformity of raw material with requirements of the specification*)
***Wypełnia dostawca (*Fills out the supplier)**

	Nazwa i/lub numer surowca (Name and/or number of raw material)	Dostawca (Supplier)	Imię i nazwisko (Name and Surname)	Podpis (Signature)	Data (Date)
Potwierdził (Confirmed by)					