

SPECYFIKACJA RODZYNKA MALAYER AAA

OPIS PRODUKTU	BEZPESTKOWE OWOCE SUSZONYCH WINOGRON. ZAWIERAJĄ WITAMINY Z GRUPY B ORAZ C i E. STOSOWANE JAKO ELEMENT DEKORACYJNY NA PRZYKŁAD DO LDÓW, SAŁATEK OWOCOWYCH CZY INNYCH PRZEKĄSEK.
SKŁAD	RODZYNKA 99,0-99,99% OLEJ ROŚLINNY 0,01-1,0%
POCHODZENIE	RODZYNKA MALAYER AAA TO RODZYNKA POCHODZĄCA Z IRANU , SZEGÓLNIC Z REGIONU MALAYER .

WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE

CECHA	OPIS
WYGLĄD	Skórka grubsza lekko pomarszczona .
BARWA	Często ciemniejszy kolor, zwykle brązowy.
SMAK	Rodzynka Malayer AAA ma delikatny, słodki smak z lekką nutą kwaskowatości .
ZAPACH	Typowy, wolny od obcych zapachów .
KONSYSTENCJA	Soczyste i mięsiste .
TRWAŁOŚĆ	Jeden rok od daty produkcji

WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100gr. PRODUKTU

PARAMETR	DEKLARACJA
ENERGIA	299kcal
BIĄŁKO	3,3g
TŁUSZCZ	0,25g
POPIÓŁ	1,68g
WĘGLOWODANY	79,3g
BŁONNIK	4,5g
CUKIER (ogółem)	65,2g
CHOLESTEROL	0,00
WAPŃ	62mg
ŻELAZO	1,79mg
MAGNEZ	36mg
FOSFOR	98mg
POTAS	774mg
SÓD	26mg
WITAMINA C	2,3mg
TIAMINA	0,106mg
RYBOFLAWINA	0,125mg

NIACYNA	0,766mg
WITAMINA B6	0,174mg
WITAMINA E	0,12mg
KWASY TŁUSZCZOWE	0,094g

PARAMETRY FIZYCZNE, CHEMICZNE I MIKROBIOLOGICZNE

WŁAŚCIWOŚCI	OBECNOŚĆ
SPLEŚNIAŁE (g/100g)	1
USZKOZDZONE (g/100g)	4
NIEROZWINIĘTE (g/100)	1
OWOCE W CUKRZE (g/100)	2
KAMIENIE (szt./tonę)	1
KAPELUSZE (szt./100g)	2
TRZON KAPELUSZA (szt./100g)	2
ŁODYGA (szt./Na pudełko)	1
CIAŁA OBCE (szt./tonę)	1
SZKŁO I MATERIAŁY NIEBEZPIECZNE	0
PLASTIK I OBCE NASION	0

OBECNOŚĆ SZKODNIKÓW I ICH POZOSTAŁOŚCI NIEDOPUSZCZALNA .

PARAMETR	WŁAŚCIWOŚCI CHEMICZNE	PARAMETR	WŁAŚCIWOŚCI MIKROBIOLOGICZNE
CAŁKOWITA AFLATOKSYNA	< 4µg/g	CAŁ. LICZBA DROBNOUSTROJÓW	< 50 000 jtk/g
AFLATOKSYNA B1	< 2 µg/g	SALMONELLA	NIEOBECNA
OCHRATOKSYN A A	<8 µg/g	E.COLI	< 10 jtk/g
WILGOĆ	13-17 %	BAKTERIE GR.COLI	< 10 jtk/g
DWUTLENEK SIARKI (SO2)	NIEOBECNY	DROŻDŻE I PLEŚŃ	< 25 000jtk/g

ALERGENY

ALERGEN	OBECNY W PRODUKCIE TAK/NIE	OBECNY NA TEJ SAMEJ LINII PRODUKCYJNEJ TAK/NIE	OBECNY W TYM SAMYM ZAKŁADZIE TAK/NIE
ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN I PRODUKTY POCHODNE	NIE	NIE	NIE
ORZECHY I PRODUKTY POCHODNE	NIE	NIE	NIE
JAJA I PRODUKTY POCHODNE	NIE	NIE	NIE

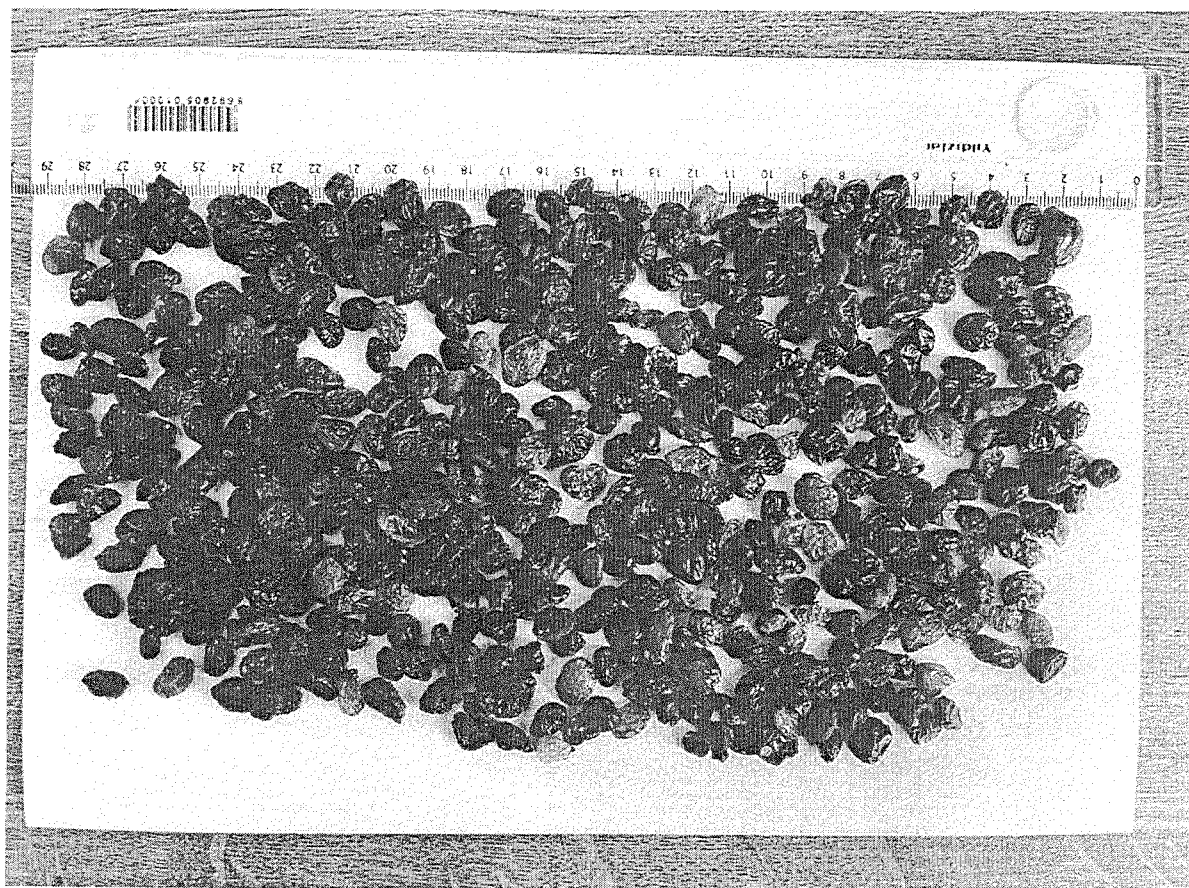
RYBY I PRODUKTY POCHODNE	NIE	NIE	NIE
ORZESZKI ZIEMNE I PRODUKTY POCHODNE	NIE	NIE	NIE
NASIONA SOI I PRODUKTY POCHODNE	NIE	NIE	NIE
MLEKO , LAKTOZA I PRODUKTY POCHODNE	NIE	NIE	NIE
SELER I PRODUKTY POCHODNE SKORUPIAKI I PRODUKTY POCHODNE	NIE	NIE	NIE
NASIONA SEZAMU I PRODUKTY POCHODNE	NIE	NIE	NIE
ŁUBIN I PRODUKTY Z ŁUBINU	NIE	NIE	NIE
DWUTLENEKSIARKI I SIARCZKI	NIE	NIE	NIE
MIECZAKI I PRODUKTY POCHODNE	NIE	NIE	NIE
WSZYSTKIE INNE OWOCE W TWARDEJ ŁUPINIE	NIE	NIE	NIE
ORZECHY LASKOWE I MIGDAŁY	NIE	NIE	NIE

DODATKOWE WYMAGANIA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI

PARAMETR	
GMO	Produkt nie jest modyfikowany genetycznie, ani nie pochodzi z organizmów genetycznie modyfikowanych (GMO) w rozumieniu ustawy z 22 czerwca 2001 o organizmach genetycznie zmodyfikowanych (Dz.U z 2001 Nr.76 z późniejszymi zmianami) a także przepisów UE- Rozporządzenia WE nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy
PESTYCYDY	Zgodnie z aktualnymi wymaganiami UE.
PROMIENIOWANIE	Produkt nie został poddany działaniu promieniowania ultrafioletowego i jonizującego, nie zawiera nanocząsteczek oraz nie został wyprodukowany przy ich użyciu .
METALE CIĘŻKIE	Zgodnie z rozporządzeniem UE nr 2023/915 z późniejszymi zmianami.
Sposób zwolnienia do obrotu	Deklaracja dostawcy, w przypadku surowca spoza UE dopuszczenie przez WIJHARS, Inspekcję Sanitarną, badania .

OPAKOWANIE I ZNAKOWANIE

PAKOWANIE	Opakowania czyste suche, bez widocznych uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników oraz obcych zapachów, zapewniające właściwą jakość i trwałość produktu . Przeznaczone do kontaktu z żywnością . Pomiedzy produktem , a paletą stosowane tekturowe przekładki. Opakowania zabezpieczone folią stretch. Karton(opakowanie) a 10kg., wyłożony workiem foliowym.
ZNAKOWANIE	Oznakowanie w języku polskim lub angielskim . Etykieta zawiera nazwę produktu, nazwę i adres importera, numer partii surowca, datę minimalnej trwałości , masę netto, kraj pochodzenia, warunki przechowywania.
WARUNKI PRZECHOWYWANIE	Temperatura max. 25st. Celsjusza, wilgotność max 75%
WARUNKI TRANSPORTU	Samochód czysty, wolny od obcych zapachów przystosowany do przewozu środków spożywczych .



DOKUMENT SPORZĄDZONY NA PODSTAWIE MATERIAŁÓW DOSTARCZONYCH PRZEZ PRODUCENTA.
SPORZĄDZONO 10.06.2025 / WERSJA 1.0

ATEST JAKOŚCIOWY

PRODUKT	RODZYNKA MALAYER AAA
KRAJ POCHODZENIA	IRAN
BARWA	CIEMNOBRAZOWA
ZAPACH	TYPOWY BEZ OBCYCH ZAPACHÓW
SMAK	TYPOWY BEZ OBCYCH POSMAKÓW
GMO	NIEMODYFIKOWANY GENETYCZNIE
PESTYCYDY	ZGODNIE Z AKTUALNYMI WYMOGAMI UE
ZANIECZYSZCZENIA	METAL, KAMIEŃ, SZKŁO, DREWNO, TWORZYWO SZTUCZNE NIEOBECNE
SZKODNIKI LUB ICH POZOSTAŁOŚCI	NIEDOPUSZCZALNE
WYMOGI MAGAZYNOWE	PRZECHOWYWAĆ W SUCHYM I CHŁODNYM MIEJSCU BEZ FOLII STRETCH
WIELKOŚĆ DOSTAWY	2000KG
NUMER PARTII	SSNSK00012/1
DATA PRZYDATNOŚCI	07.2026
OPAKOWANIE	JEDNOSTKOWE a10KG.

DOKUMENT SPORZĄDZONY NA PODSTAWIE DOKUMENTACJI DOSTARCZONEJ PRZEZ PRODUCENTA .

DATA : 26.09.2025

PODPIS :

MALAYER RAISINS AAA SPECIFICATION

PRODUCT DESCRIPTION

Seedless dried grapes. Contain vitamins from group B as well as C and E. Used as a decorative element, for example in ice cream, fruit salads, or other snacks.

INGREDIENTS

- Raisins: 99.0–99.99%
- Vegetable oil: 0.01–1.0%

ORIGIN

Malayer AAA raisins originate from Iran, particularly from the Malayer region.

ORGANOLEPTIC REQUIREMENTS

Feature	Description
Appearance	Thicker, slightly wrinkled skin
Color	Often darker, usually brown
Taste	Delicate, sweet taste with a slight tanginess
Aroma	Typical, free from foreign odors
Texture	Juicy and fleshy
Shelf life	One year from production date

NUTRITIONAL VALUE per 100 g of product

Parameter	Value
Energy	299 kcal
Protein	3.3 g
Fat	0.25 g
Ash	1.68 g
Carbohydrates	79.3 g
Fiber	4.5 g
Sugars (total)	65.2 g
Cholesterol	0.00
Calcium	62 mg
Iron	1.79 mg
Magnesium	36 mg
Phosphorus	98 mg
Potassium	774 mg
Sodium	26 mg
Vitamin C	2.3 mg

Thiamine	0.106 mg
Riboflavin	0.125 mg
Niacin	0.766 mg
Vitamin B6	0.174 mg
Vitamin E	0.12 mg
Fatty acids	0.094 g

PHYSICAL, CHEMICAL & MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

Moldy (g/100 g): 1

Damaged (g/100 g): 4

Undeveloped (g/100 g): 1

Sugared fruits (g/100 g): 2

Stones (pcs/ton): 1

Caps (pcs/100 g): 2

Cap stems (pcs/100 g): 2

Stalks (pcs/box): 1

Foreign bodies (pcs/ton): 1

Glass and hazardous materials: Not permitted

Pests and residues: Not permitted

Chemical properties:

- Total aflatoxin: < 4 pg/g
- Aflatoxin B1: < 2 pg/g
- Ochratoxin A: < 8 pg/g
- Moisture: 13–17%
- Sulphur dioxide (SO₂): Absent

Microbiological properties:

- Total microorganisms: < 50,000 cfu/g
- Salmonella: Absent
- E. coli: < 10 cfu/g
- Coliform bacteria: < 10 cfu/g
- Yeasts and molds: < 25,000 cfu/g

ALLERGENS

All allergens listed (gluten, nuts, eggs, fish, peanuts, soy, milk, celery, crustaceans, sesame, lupin, sulphur dioxide, molluscs, hazelnuts, almonds, etc.) are NOT present in the product, production line, or facility.

ADDITIONAL FOOD SAFETY REQUIREMENTS

- GMO: Product is not genetically modified and does not originate from GMOs in accordance with Polish law (22 June 2001) and EU Regulation (EC) No 1829/2003.
- Pesticides: In compliance with current EU requirements.
- Irradiation: Product has not been subjected to ultraviolet or ionizing radiation, does not contain nanoparticles, and has not been produced using them.
- Heavy metals: In compliance with EU Regulation No 2023/915 with later amendments.
- Release for sale: Supplier declaration. For raw materials from outside the EU – approval by WIJHARS, sanitary inspection, testing.

PACKAGING & LABELLING

Packaging: Clean, dry, mechanically undamaged, pest-free, free of foreign odors, suitable for food contact. Cartons (10 kg) lined with plastic bags, secured with stretch film. Cardboard sheets between product and pallet.

Labelling: In Polish or English, including product name, importer name and address, raw material batch number, best before date, net weight, country of origin, storage conditions.

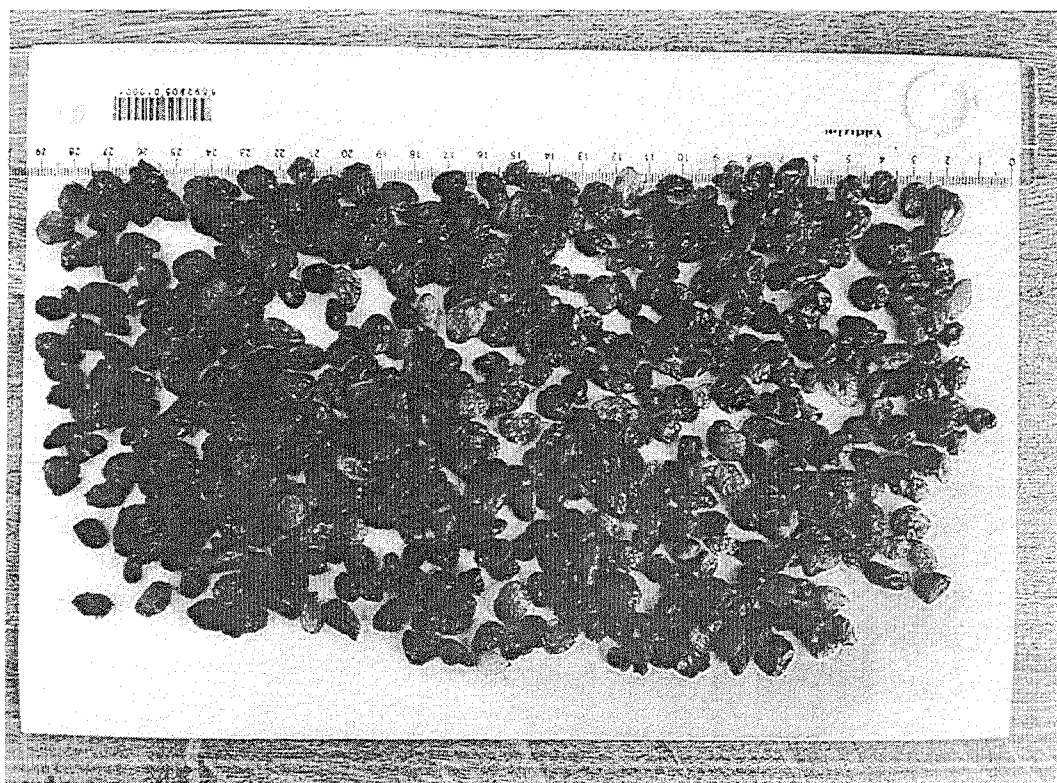
STORAGE CONDITIONS

Max. temperature: 25°C

Max. humidity: 75%

TRANSPORT CONDITIONS

Vehicle must be clean, odor-free, suitable for transporting food products.



Document prepared based on materials provided by the producer.

Prepared on 10.06.2025 / Version 1.0