 TAGO Przedsiębiorstwo Przemysłu Cukierniczego Tadeusz Gołębiowski Ciemne, ul. Wołomińska 125, 05-250 Radzymin	Formularz 2/P07	
	PRODUCT SPECIFICATION/ SPECYFIKACJA PRODUKTU	
	TOFINEK CARAMEL	21.02.2017
Product code: Numer katalogowy:	8819 ; 6587	
Net weight: Gramatura:	240 g; 960 g	

1. PRODUCT DESCRIPTION/ OPIS PRODUKTU



APPEARANCE WYGLĄD	Circle crunchy wafer with caramel filling Okrągły wafelek, przełożony nadzieniem karmelowym
SURFACE POWIERZCHNIA	Typical for used ingredients Typowy dla użytych składników
COLOUR KOLOR	Golden-brown wafer with golden filling Złocisto-brązowy wafelek z nadzieniem o złotej barwie
TEXTURE TEKSTUA	Crunchy, with thick, sticky filling Kruchy wafelek z gęstym, lepkiem nadzieniem
TASTE SMAK	Sweet, caramel, without off taste, Słodki, karmelowy bez obcych zapachów

2. COMPOSITION/ SKŁAD%

INGREDIENTS/ SKŁADNIKI	%*
GLUCOSE-FRUCTOSE SYRUP/ SYROP GLUKOZOWO-FRUKTOZOWY	31,04
WHEAT FLOUR/MAKA PSZENNA	24,36
SUGAR/CUKIER	22,03
BUTTER /MASŁO	10,35
MARAGARINE/MARGARYNA	8,32
MALT EXTRACT/EKSTRAKT SŁODOWY	1,02
VEGETABLE FAT/TŁUSZCZ ROŚLINNY	0,97
SOYA FLOUR/MAKA SOJOWA	0,59
EGG POWDER/JAJA W PROSZKU	0,28
WHEY POWDER/SERWATKA W PROSZKU	0,27
RAISING AGENT/SUBSTANCJE SPULCHNIAJĄCE: E 500	0,24
SALT/SÓL	0,24
SPICES/ PRZYPRAWY	0,13
FLAVOUR:TOFFEE/ AROMAT: TOFFI	0,09
EMULSIFIER: SOY LECITHIN/ EMULGATOR: LECYTyna SOJOWA	0,07


* Wartości te podlegają produkcyjno-technicznym naturalnym wahaniom +/- 20% / These values are subject to production and technical natural variations +/- 20%

3. PHYSICAL PARAMETERS/ PARAMETRY FIZYCZNE

PARAMETR	TARGET*	LIMIT
Weight/Waga	40 g	+/- 1
Diameter/Średnica	90 mm	+/- 5
Thickness/Grubość	7 mm	+/- 0,5
Dry weight/Sucha masa	94%	+/- 2
Fat (g/100g)/Tłuszcz	18 %	+/- 3
Sugar (g/100g)/Cukier	34 %	+/- 5

* Wartości te podlegają produkcyjno-technicznym naturalnym wahaniom./ These values are subject to production and technical natural variations

Prepared by Technologist Marlena Rukat	Date:	Signature
---	-------	-----------

 TAGO Przedsiębiorstwo Przemysłu Cukierniczego Tadeusz Gołębiewski Ciemne, ul. Wołomińska 125, 05-250 Radzymin	Formularz 2/P07	
	PRODUCT SPECIFICATION/ SPECYFIKACJA PRODUKTU	
	TOFINEK CARAMEL	21.02.2017
Product code: Numer katalogowy:	8819 ; 6587	
Net weight: Gramatura:	240 g; 960 g	

4. *MICROBIOLOGICAL PARAMETERS/ PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE

Salmonella	None in 25 g / Nieobecne w 25 g
Moulds	< 1,0 x 10 cfu / g / < 1,0 x 10 jtk / g
Yeast	< 4,0 x 10 cfu / g / < 4,0 x 10 jtk / g
E.coli	< 1,0 x 10 cfu / g / < 1,0 x 10 jtk / g

* not obligatory by current regulation ; given results are coming from voluntary test carried out for „TAGO”

5. PACKAGING/ OPAKOWANIE

5.1. LABEL/ ETYKIETA

Wafer with caramel filling (55%)
Wafel przekładany karmelem (55%)

5.1.1 INGREDIENTS LIST

INGREDIENTS: glucose-fructose syrup, wheat flour, sugar, butter, margarine [rapeseed, palm and sunflowers oils, water, emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids, polyglycerol esters of fatty acids, lecithins (soy); preservative: potassium sorbate; acidity regulator: citric acid; flavour, colour: carotenes], malt extract (barley), palm fat, whey powder (milk), soya flour, egg powder, raising agent: sodium carbonates; salt, spices, flavour: toffee; emulsifier: lecithins (soy). May contain peanuts, hazelnuts and sesame seeds.

SKŁADNIKI: syrop glukozowo-fruktozowy, mąka pszenna, cukier, masło, margaryna [oleje: rzepakowy, palmowy i słonecznikowy; woda, emulgatory: mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, estry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu, lecytyny (z soi); substancja konserwująca: sorbinian potasu; regulator kwasowości: kwas cytrynowy; aromat, barwnik: karoteny], ekstrakt słodowy (jęczmienny), tłuszcz palmowy, serwatka w proszku (z mleka), mąka sojowa, jaja w proszku, substancja spulchniająca: węglany sodu; sól, przyprawy, aromat: toffi; emulgator: lecytyny (z soi). Może zawierać orzeszki arachidowe, orzechy laskowe i nasiona sezamu.

5.1.2. NUTRITION FACTS/ WARTOŚĆ ODŻYWCZA


Wartość odżywcza/ Nutrition facts	w 100 g*
Wartość energetyczna/ Energy	1936 kJ/ 461 kcal
Tłuszcz/ Fat	18,4 g
w tym / of which	
- kwasy tłuszczowe nasycone/ saturates	10,3 g
Węglowodany/ Carbohydrate	67,6 g
w tym / of which	
- cukry / sugars	33,5 g
Białko/ Protein	5,2 g
Sól/ Salt	0,58 g

* Wartości te podlegają produkcyjno-technicznym naturalnym wahaniami./ These values are subject to production and technical natural variations

5.1.3. LIST OF ALLERGENS/ALERGENY

	TYPE OF ALERGEN / RODZAJ ALERGENU	OCCURRENCE / WYSTĘPOWANIE
1.	GLUTEN (wheat, rye, oats, barley)/ GLUTEN (pszenica, żyto, owies, jęczmień)	+
2.	MILK PRODUCTS AND DERIVATIVES/ MLEKO I PRODUKTY POCHODNE	+

Prepared by Technologist Marlena Rukat	Date:	Signature
---	-------	-----------

 TAGO Przedsiębiorstwo Przemysłu Cukierniczego Tadeusz Gołębiewski Ciemne, ul. Wołomińska 125, 05-250 Radzymin		Formularz 2/P07
		PRODUCT SPECIFICATION/ SPECYFIKACJA PRODUKTU
		TOFINEK CARMEL
		21.02.2017
Product code: Numer katalogowy:	8819 ; 6587	
Net weight: Gramatura:	240 g; 960 g	

3.	EGG AND PRODUCT CONTAINING EGG/ JAJA I PRODUKTY POCHODNE	+
4.	SOYA AND PRODUCTS CONTAINING SOYA/ SOJA I PRODUKTY POCHODNE	+
5.	PEANUTS AND PRODUCTS DERIVED FROM THE PEANUTS/ ORZECHY I ICH POCHODNE	?
6.	SESAME SEEDS AND PRODUCTS THEREOF/ NASIONA SEZAMU I POCHODNE	?
7.	NUTS/ORZECHY	?

+ = Presence/Obecne 0 = Absence/Nieobecne ? = Possible contamination by the presence/ Możliwa obecność

5.1.4. BEST BEFORE DAY/ SHELF-LIFE DATA PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA – SPOSÓB ZNAKOWANIA

Indication :	dd.mm.yyyy
Sposób znakowania	dd.mmd.rrrr
Best Before :	date on individual package
Najlepiej spożyć przed:	data na opakowaniu jednostkowym

5.1.5. PRODUCTION CODE NUMBER NUMERU PARTII PRODUKCYJNEJ MIEJSCE I SPOSÓB ZNAKOWANIA:

- on individual package	na opakowaniu jednostkowym
- on carton box	na opakowaniu zbiorczym
Indication :	day of year/shift no.
Sposób znakowania:	dzień roku/numer zmiany
Place of sign:	under Best Before Date
Miejsce znakowania:	pod terminem przydatności do spożycia

5.1.6. STORAGE CONDITIONS / WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Store in a cool and dry place.
Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

6. OTHER INFORMATION / POZOSTAŁE INFORMACJE

We have certificates/ Posiadamy Certyfikaty:

- ISO 9001:2008,
- ISO 22 000:2005(HACCP),
- IFS,
- BRC

Prepared by Technologist Marlena Rukat	Date:	Signature
---	-------	-----------