

**ARIVIA S.A.**

HEAD OFFICE: 7 CHALKIS STR., BUILDING C, PYLAIA, PO BOX 21107, P.C. 55510, THESSALONIKI, GREECE,
TEL.: +30 2311 990 700, FAX: +30 2311 990 777

BRANCH (PRODUCTION PLANT) OFFICE: INDUSTRIAL PARK OF PROSOTSANI DRAMA 66200, GREECE,
TEL.: +30 2522 0 22223, FAX: +30 25220 21019, E-MAIL: info@arivia.com Web site: www.arivia.com

Issue/Rev.: 4/1
Update: 08/06/2020

PRODUCT SPECIFICATIONS

Product name: VIOLIFE for PIZZA ORIGINAL FLAVOUR (Preservative Free)

**Product description : Food preparation with coconut oil / suitable for Vegans
in blocks 200g, 400g, 2.5kg & 12.5kg.**

Product with creamy taste, pale yellow colour and firm texture.

GMO statement : The product does not contain or is produced from genetically modified organisms (GMO) and according to the Regulations (EC) 1829/2003 and (EC) 1830/2003, requires no labeling.

Ingredients : Water, Coconut Oil (21%), Starch, Modified Starch, Sea Salt, Flavourings,
Olive Extract, Colour: B- Carotene, Vitamin B12.

Vegan statement : For the production no additives and processing-aids are used except those which are written in the ingredient list. Furthermore the vegan flavours do not contain any animal derivatives (dairy, egg and bee products).

Allergen declaration : -

Certifications: KOSHER HALAL ORGANIC VEGAN BRC IFS ISO22000 ISO9001

Physicochemical specifications & Nutritional Value [/100 g]

Parameter	Value	Range	Methodology
Energy (kJ / kcal)	1130 / 270	260 - 280	Calculation
Fat (g)	21	20 - 22	Calculation
of which Saturates (g)	19	18 - 20	Calculation
Carbohydrates (g)	21	20 - 22	Calculation
of which Sugars (g)	0		Calculation
Protein (g)	0		Calculation
Salt (g) (=Sodium X 2.5)	2.3	2.2 - 2.4	Calculation
Vitamin B12 (µg)	2.5 (100% of RI)	2.4 - 2.6	Calculation
Moisture (g)	54	53 - 55	After drying at 102°C

Allergen: x = present - = not present

1. Cereals containing gluten	-	5. Fish	-	9. Celery	-	13. Mollusc	-
2. Milk (& lactose)	-	6. Nuts	-	10. Mustard	-	14. Sulphur dioxide and sulphites (>10 mg/kg)	-
3. Egg	-	7. Peanuts	-	11. Sesame seeds	-		
4. Soybeans	-	8. Crustaceans	-	12. Lupin	-		

Microbiological analyses

Parameter	Target	Methodology
Total Plate Count (at 37°C) [cfu/g]	<10 ⁴	AFNOR n° BIO 12/35 – 05/13
Yeasts & Moulds [cfu/g]	<10	AOAC RI 041001
St. Aureus [cfu/g]	<10 ²	AFNOR n° BIO 12/28 – 04/10
Sulfite Reducing Clostridia [cfu/g]	<10	ISO 15213 : 2003
Coliforms [cfu/g]	<10	AFNOR n° BIO 12/17 – 12/05
E. Coli [cfu/g]	<10	AFNOR n° BIO 12/13 – 02/05
Salmonella [cfu/125g]	absent	AFNOR n° BIO 12/16 – 09/05
Listeria spp [cfu/25g]	absent	AFNOR n° BIO 12/18 – 03/06
L. monocytogenes [cfu/25g]	absent	AFNOR n° BIO 12/18 – 03/06

Packaging : Vacuum packaged inside PA/PE or PP/PE film suitable for food packaging and in compliance with EU regulation 10/2011.

Traceability : Production-data, printed on bag.

Suitable consumer : All consumer groups can consume the product.

Intended use : Product is consumed as it is without the need of heating or any other kind of processing or preparation.

Storage & Transportation: Product is stored & transported (with suitable food transport means) at 2–8 °C.
Advised temperature for grating, slicing etc. preferably 4–6° C.

Shelf life : 12 months (after packaging date) when it is stored unopened at temperature 2–8°C.

Relevant Legislation : EU legislation.

**ARIVIA S.A.**SZÉKHELY: 7 CHALKIS STR., BUILDING C, PYLAIA, PO BOX 21107, P.C. 55510, THESSALONIKI, GREECE,
TEL.: +30 2311 990 700, FAX: +30 2311 990 777FIÓK (TERMELŐÜZEM) IRODA: INDUSTRIAL PARK OF PROSOTSANI DRAMA 66200, GREECE,
TEL.: +30 2522 0 22223, FAX: +30 25220 21019, E-MAIL: info@arivia.com Weboldal: www.arivia.com**KIADÁS/FR.: 4/1****Frissítés: 2020/06/08****TERMÉKLEÍRÁS****Termék név:****VIOLIFE PIZZÁRA, ORIGINAL ÍZŰ (tartósítószermentes)****Termékleírás:****Ételkészítés kókuszolajjal / Vegánok számára is alkalmas
200 g-os, 400 g-os, 2,5 kg-os és 12,5 kg-os tömbökben.**

Krémés ízű, halványsárga színű és szilárd állagú termék.

GMO nyilatkozat:A termék nem tartalmaz géntechnológiával módosított szervezeteket (GMO) és nem azokból készült, így az (EK) 1829/2003 és (EK) 1830/2003 rendelet értelmében nem igényel címkézést.**Összetevők:**

Víz, kókuszolaj (21%), keményítő, módosított keményítő, tengeri só, aromák, olíva kivonat, színezék: B-karotin, B12-vitamin.

Vegán nyilatkozat:

A gyártás során nem használnak adalékanyagokat és feldolgozási segédanyagokat, kivéve az összetevők listájában szerepelő összetevőket. Továbbá a vegán aromák nem tartalmaznak semmilyen állati származékot (tej, tojás és méhészeti termékek).

Allergén nyilatkozat: -**Tanúsítványok:**KÓSER HALAL ORGANIKUS VEGÁN BRC IFS ISO22000 ISO9001 **Fizikai és kémiai jellemzők és tápérték [100 g]**

Jellemző	Érték	Tartomány	Módszertan
Energia (kJ / kcal)	1130 / 270	260 - 280	számolás
Zsír (g)	21	20 - 22	számolás
amelyből telített zsírsavak (g)	19	18 - 20	számolás
Szénhidrát (g)	21	20 - 22	számolás
amelyből cukrok (g)	0		számolás
Fehérje (g)	0		számolás
Só (g) (=nátrium X 2.5)	2.3	2.2 - 2.4	számolás
B12 Vitamin (µg)	2.5 (100% of RI)	2.4 - 2.6	számolás
Nedvesség (g)	54	53 - 55	102°C-on történő szárítás után

Allergén: x = jelen van - = nincs jelen

1. Glutént tartalmazó gabonafélék	5. Halak	9. Zeller	13. Puhatestű
2. Tej (és laktóz)	6. Diófélék	10. Mustár	14. Kén-dioxid és szulfitek (>10 mg/kg)
3. Tojás	7. Földimogyoró	11. Szezám	
4. Szójabab	8. Rákfélék	12. Csillagfürt (Lupin)	

Mikrobiológiai elemzések

Jellemző	Célérték	Módszertan
Teljes lemezszám (37°C-on)	[cfu/g] <10 ⁴	AFNOR n° BIO 12/35 – 05/13
Élesztőgombák és penészgombák	[cfu/g] <10	AOAC RI 041001
St. Aureus	[cfu/g] <10 ²	AFNOR n° BIO 12/28 – 04/10
Szulfít redukáló Clostridia	[cfu/g] <10	ISO 15213 : 2003
Coliforms	[cfu/g] <10	AFNOR n° BIO 12/17 – 12/05
E. Coli	[cfu/g] <10	AFNOR n° BIO 12/13 – 02/05
Szalmonella	[cfu/125g] hiány	AFNOR n° BIO 12/16 – 09/05
Listeria spp	[cfu/25g] hiány	AFNOR n° BIO 12/18 – 03/06
L. monocytogenes	[cfu/25g] hiány	AFNOR n° BIO 12/18 – 03/06

Csomagolás:

Élelmiszer-csomagolásra alkalmas PA/PE vagy PP/PE fóliába vákuumcsomagolva, a 10/2011 EU rendeletnek megfelelően.

Nyomonkövethetőség:

Gyártási adatok, a zacskóra nyomtatva.

Alkalmas fogyasztó:

A terméket valamennyi fogyasztói csoport fogyaszthatja.

Rendeltetészerű használat:

A termék melegítés vagy bármilyen más feldolgozás vagy előkészítés nélkül fogyasztható.

Tárolás és szállítás:

A terméket (megfelelő élelmiszer-szállító eszközzel) 2-8°C között tároljuk és szállítjuk. A reszeléshez, szeleteléshez stb. javasolt hőmérséklet: 4-6°C.

Szavatossági idő:

12 hónap (a csomagolás dátuma után), ha bontatlanul, 2-8°C hőmérsékleten tárolják.

Vonatkozó jogszabályok: EU jogszabályok.



HITELESÍTŐ ZÁRADÉK

Alulírott, Fórián Tamás, mint a Fortax Kft. – fordító- és tolmácsiroda - ügyvezetője igazolom, hogy jelen dokumentum a csatolt angol eredeti dokumentummal tartalmilag mindenben megegyező, általunk készített hivatalos fordítása.

Budapest, 2023-02-23

FORTAX KFT

1136 Budapest, Tátra u. 28.

Adósz.: 12738757-2-41

CIB: 10700309-26037808-51100005

Fórián Tamás

Registry No: 01 09 716383



EU REGISTERED HU-01

**ITolmacs fordítóiroda • 1136 Budapest, Tátra u.28. • tel.: (06-20) 933-4746
Tel/fax: (06-1) 239-8910 • e-mail: info@itolmacs.hu • web: www.itolmacs.hu**