

**ARIVIA S.A.**

HEAD OFFICE: BLOCK 31, DA 13 - PHASE B, 570 22 INDUSTRIAL AREA OF SINDOS, P.O. BOX 1076, DELTA MUNICIPALITY, THESSALONIKI, GREECE, TEL.: +30 2310 754025-26, 2310 723720, FAX: +30 2310 754028, 2310 722418  
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](mailto:info@arivia.com) Web site: [www.arivia.com](http://www.arivia.com)

Issue/Rev.: 3/1  
Update: 9/5/2016

**PRODUCT SPECIFICATIONS**

**Product name: VIOLIFE with MOZZARELLA Flavour (Easy Melt - Preservative Free)**

**Product description : Food preparation with coconut oil / suitable for Vegans in blocks 200, 400 g , 2.5 & 12.5 kg.**  
Product with creamy taste, pale white colour and firm texture.

Produkt na bazie oleju kokosowego / odpowiedni dla wegan, opakowaniach 200, 400 g, 2,5 kg, 12,5 kg.  
Produkt o kremowym smaku, białym kolorze i zwartej strukturze.

**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.

Produkt nie zawiera i nie jest produkowany z organizmów genetycznie modyfikowanych (GMO) i zgodnie z rozporządzeniami (WE) 1829/2003 i (WE) 1830/2003 nie wymaga oznakowania.

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

Składniki: Woda, olej kokosowy (21%), skrobia, skrobia modyfikowana, sól morską, aromat mozzarelli, ekstrakt z oliwek, barwnik: B-karoten, witamina 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).

Do produkcji nie stosuje się żadnych dodatków i środków pomocniczych, z wyjątkiem tych, które są zapisane na liście składników. Ponadto wegańskie produkty nie zawierają żadnych pochodnych zwierzęcych (nabiał, jaja i produkty pszczele).

**Allergen declaration : -**

**Physicochemical specifications & Nutritional Value [/100 g]**

Parameter	Value	Range	Methodology
Energia (kJ / kcal)	1130 / 270	260 - 280	Calculation
Tłuszcz (g)	21	20 - 22	Calculation
w tym nasycone kwasy tłuszczowe (g)	19	18 - 20	Calculation
Węglowodany (g)	21	20 - 22	Calculation
w tym cukry (g)	0		Calculation
Białko (g)	0		Calculation
Sól (g) (= Sód X2,5)	1.7	1.6 - 1.8	Calculation
Witamina B12 (µg)	2.5 (100% of RI)	2.4 - 2.6	Calculation
Wilgotność	54	53 - 55	After drying at 102°C

**Allergen: x = present - = not present**

1. Zboża zawierające gluten	-	5. Ryba	-	9. Seler	-	13. Mięczaki	-
2. Mleko (i laktoza)	-	6. Orzechy	-	10. Musztarda	-	14. Dwutlenek siarki i siarczyny	-
3. Jaja	-	7. Orzeszki ziemne	-	11. Nasiona sezamu	-		
		8. Skorupiaki	-	12. Łubin	-		

**Microbiological analyses**

Parameter	Target	Methodology
Total Plate Count (at 37°C) [cfu/g]	< 10 <sup>4</sup>	ISO 4833/2003
Yeasts & Moulds [cfu/g]	< 10	ISO 7954/1987
St. Aureus [cfu/g]	< 10 <sup>2</sup>	ISO 6888-02/1999

Sulfite Reducing Clostridia	[cfu/g]	< 10	ISO 15213/2003
Coliforms	[cfu/g]	< 10	AFNOR n° BIO – 12/20 – 12/06
E. Coli	[cfu/g]	< 10	AFNOR n° BIO – 12/19 – 12/06
Salmonella	[cfu/25g]	absence	AFNOR n° BIO – 12/16 – 09/05
L. monocytogenes	[cfu/25g]	absence	AFNOR n° BIO – 12/11 – 03/04
<b>Packaging :</b>	Vacuum packaged inside PA/PE or PP/PE film suitable for food packaging and in compliance with EU regulation 10/2011.  Pakowane próżniowo w PA / PE lub PP / PE, materiały dedykowane do przechowywania pakowania żywności i zgodnie z rozporządzeniem EU 10/2011.		
<b>Traceability :</b>	Production-data, printed on bag.  Dane produkcyjne, drukowane na opakowaniu.		
<b>Suitable consumer :</b>	All consumer groups can consume the product.  Produkt dla wszystkich konsumentów.		
<b>Intended use :</b>	Product is consumed as it is without the need of heating or any other kind of processing or preparation.  Nie wymaga przygotowania przed spożyciem.		
<b>Storage &amp; Transportation:</b>	Product is stored & transported (with suitable food transport means) at 2–8 °C. Advised temperature for grating, slicing etc. preferably 4–6° C.  Produkt przechowywać i transportować (za pomocą odpowiednich środków transportu żywności) w temperaturze 2–8°C. Zalecana temperatura do ścierania, krojenia w plasterki najlepiej 4–6°C.		
<b>Shelf life :</b>	12 months (after packaging date) when it is stored unopened at temperature 2–8°C.  12 miesięcy (po dacie pakowania), kiedy jest przechowywany nieotwarty w temperaturze 2–8°C.		
<b>Relevant Legislation :</b>	EU legislation.  Regulacje EU.		