

# BRC CERTIFICATE

Certiquality S.r.l., Accredia accreditation n°. 008B,  
certifies that having conducted an audit for the scope of activities:

**Produzione e confezionamento in confezioni di plastica, anche come bombolette spray in metallo, di preparati alimentari per la decorazione di alimenti: inchiostri alimentari, gelatine, coloranti in polvere, liquidi e spray, pasta di zucchero, burro di cacao e cioccolato plastico, gas per uso alimentare.**

*Production and packaging in plastic pack, also as spray cans, of food preparations for food decoration: food inks, jellies, powder, liquid and spray dyes, sugar paste, cocoa butter and plastic chocolate, gases for food use.*

Including voluntary modules      None  
Exclusions from scope                None  
Product categories                    15-16

at

## LESEPIDADO SRL

Site code: 2133945

Audit site address: – I – 40060 OSTERIA GRANDE (BO) – VIA LIGURIA, 8  
Has achieved Grade: AA

Meets the requirements sets out in the

## BRC GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY Issue 8 – February 2019

Audit Programme	Announced
Date(s) of audit	28/10/2020
Certificate issue date	09/12/2020
Re-audit due date	From 06/10/2021 to 03/11/2021
Certificate expiry date	23/12/2021
Certificate register number	P2055
Auditor number	060026

Milan, 09/12/2020  
Authorized by



Cesare Puccioni - President



PRD n. 008 B  
Member Audit Accord @ Metro-Consorzio CA, IAF e ILAC  
Signatory of EA, UK and ILAC Mutual Recognition Agreements

## SPRAWOZDANIE Z BADAŃ Nr 28509-07-24T

1. Nazwa i adres zleceniodawcy:	<b>ZAKŁAD CUKIERNICZY s.c. LEWANDOWICZ, 97-400 Bełchatów, ul:Lipowa 23</b>	
2. Numer zlecenia:	4471-2024	
3. Numer próbek:	<b>28509-07-24T</b>	
4. Data i sposób otrzymania:	17.07.2024 r. dostarczone przez Próbkobiorcę Ł.CJ	
5. Data rozpoczęcia badania: Data zakończenia badania:	17.07.2024 r. 22.07.2024 r.	
6. Rodzaj próbek:	<b>Pierniki</b>	
7. Stan próbek w momencie przyjęcia:	Próbki nieuszkodzone, właściwie zabezpieczone	
8. Opis próbek:	<b>Pierniki</b> , data poboru próbki: 17.07.2024, data produkcji: 09.04.2024, badanie trwałościowe po 99 dniach od daty produkcji, temperatura w chwili przyjęcia do laboratorium: 2,8°C	
9. Sposób pobrania próbek:	Próbki pobrane przez: Próbkobiorcę Ł.CJ Nr protokołu pobrania: 17-07-DR-04/2024 / zgodnie z planem	
10. Metodyka pobrania próbek:	IZJ-02	S* -

## WYNIKI BADAŃ MIKROBIOLOGICZNYCH

Lp.	Badana cecha	Metoda badania [jednostka, w której podano wynik]	S*	Wynik
Próbka nr				<b>28509-07-24T</b>
1.	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i>	PN-EN ISO 11290-2:2017-07 [jtk/g]	A	<1,0 x 10 <sup>1</sup>
2.	Obecność <i>Salmonella</i> spp.	PB 01 wydanie 1 z dnia 14.03.2011 [-]	A	Nie wykryto w 25g
3.	Liczba drożdży i pleśni	PN-ISO 21527-1:2009 [jtk/g]	A	<1,0 x 10 <sup>1</sup>

S\* Metody z zakresu akredytacji oznaczono literą „A”

Metody podzlecane oznaczono literą „P”

Laboratorium oświadcza, że wyniki badań odnoszą się wyłącznie do badanych próbek. Niniejsze sprawozdanie z badań bez pisemnej zgody laboratorium nie może być powielane inaczej, jak tylko w całości.

Laboratorium umożliwia udział w badaniach laboratoryjnych. Klient ma prawo do wniesienia skargi.

Laboratorium ponosi odpowiedzialność za wszystkie informacje przedstawione w sprawozdaniu, poza informacjami dostarczonymi przez Klienta (zaznaczono przez pochylenie). Informacje te mogą mieć wpływ na ważność wyników.

Autoryzował:

*Magdalena Andrysiak*  
Magdalena Andrysiak  
Specjalista  
Mikrobiolog

KONIEC SPRAWOZDANIA

## SPRAWOZDANIE Z BADAŃ Nr 28509-07-24T

1. Nazwa i adres zlecienniodawcy:	ZAKŁAD CUKIERNICZY s.c. LEWANDOWICZ, 97-400 Bełchatów, ul:Lipowa 23	
2. Numer zlecenia:	4471-2024	
3. Numer próbki:	28509-07-24T	
4. Data i sposób otrzymania:	17.07.2024 r. dostarczone przez Próbkobiorcę ŁCJ	
5. Data rozpoczęcia badania:	17.07.2024 r.	
5. Data zakończenia badania:	17.07.2024 r.	
6. Rodzaj próbki:	Pierniki	
7. Stan próbki w momencie przyjęcia:	Próbki nieuszkodzone, właściwie zabezpieczone	
8. Opis próbki:	Pierniki, data poboru próbki: 17.07.2024, data produkcji: 09.04.2024, badanie trwałościowe 99 dniach od daty produkcji, temperatura w chwili przyjęcia do laboratorium: 2,8°C	
9. Sposób pobrania próbek:	Próbki pobrane przez: Próbkobiorcę ŁCJ Nr protokołu pobrania: 17-07-DR-04/2024 / zgodnie z planem	
10. Metodyka pobrania próbki:	IZJ-02	S* -

## WYNIKI OCENY ORGANOLEPTYCZNEJ

Data rozpoczęcia badania	Data zakończenia badania	Oceniane cechy		
		Wygląd	Smak	Zapach
17.07.2024	17.07.2024	Prawidłowy, charakterystyczny dla tego typu asortymentu	Prawidłowy, właściwy dla tego asortymentu, bez obcych posmaków	Prawidłowy, właściwy dla tego typu asortymentu, bez obcych zapachów

S\* Metody z zakresu akredytacji oznaczono literą „A”  
Metody podzlecane oznaczono literą „P”

Laboratorium oświadcza, że wyniki badań odnoszą się wyłącznie do badanych próbek. Niniejsze sprawozdanie z badań bez pisemnej zgody laboratorium nie może być powielane inaczej, jak tylko w całości.

Laboratorium umożliwia udział w badaniach laboratoryjnych. Klient ma prawo do wniesienia skargi.

Laboratorium ponosi odpowiedzialność za wszystkie informacje przedstawione w sprawozdaniu, poza informacjami dostarczonymi przez Klienta (zaznaczone przez pochYLENIE). Informacje te mogą mieć wpływ na ważność wyników.

Autoryzował:

*mgr Małgorzata Andrysiakiewicz*  
Andrysiakiewicz  
Specjalista  
Mikrobiolog

KONIEC SPRAWOZDANIA

## SPRAWOZDANIE Z BADAŃ Nr 28510-07-24T

1. Nazwa i adres zleceniodawcy:	ZAKŁAD CUKIERNICZY s.c. LEWANDOWICZ, 97-400 Bełchatów, ul:Lipowa 23	
2. Numer zlecenia:	4471-2024	
3. Numer próbki:	28510-07-24T	
4. Data i sposób otrzymania:	17.07.2024 r. dostarczone przez Próbkobiorcę ŁCJ	
5. Data rozpoczęcia badania:	17.07.2024 r.	
Data zakończenia badania:	22.07.2024 r.	
6. Rodzaj próbki:	Ciastka kruche	
7. Stan próbki w momencie przyjęcia:	Próbki nieuszkodzone, właściwie zabezpieczone	
8. Opis próbki:	Ciastka kruche, data poboru próbki: 17.07.2024, data produkcji: 09.04.2024, badanie trwałościowe po 99 dniach od daty produkcji, temperatura w chwili przyjęcia do laboratorium: 2,8°C	
9. Sposób pobrania próbek:	Próbki pobrane przez: Próbkobiorcę ŁCJ Nr protokołu pobrania: 17-07-DR-04/2024 / zgodnie z planem	
10. Metodyka pobrania próbki:	IZJ-02	S* -

## WYNIKI BADAŃ MIKROBIOLOGICZNYCH

Lp.	Badana cecha	Metoda badania [jednostka, w której podano wynik]	S*	Wynik
Próbka nr				28510-07-24T
1.	Liczba <i>Listeria monocytogenes</i>	PN-EN ISO 11290-2:2017-07 [tk/g]	A	<1,0 x 10 <sup>1</sup>
2.	Obecność <i>Salmonella</i> spp.	PB 01 wydanie 1 z dnia 14.03.2011 [-]	A	Nie wykryto w 25g
3.	Liczba drożdży i pleśni	PN-ISO 21527-1:2009 [tk/g]	A	<1,0 x 10 <sup>1</sup>

S\* Metody z zakresu akredytacji oznaczono literą „A”  
Metody podzlecane oznaczono literą „P”

Laboratorium oświadcza, że wyniki badań odnoszą się wyłącznie do badanych próbek. Niniejsze sprawozdanie z badań bez pisemnej zgody laboratorium nie może być powielane inaczej, jak tylko w całości.

Laboratorium umożliwia udział w badaniach laboratoryjnych. Klient ma prawo do wniesienia skargi.

Laboratorium ponosi odpowiedzialność za wszystkie informacje przedstawione w sprawozdaniu, poza informacjami dostarczonymi przez Klienta (zaznaczone przez pochYLENIE). Informacje te mogą mieć wpływ na ważność wyników.

Autoryzował:

*mgr Małgorzata Andrysiowicz*  
Specjalista  
Mikrobiolog

## SPRAWOZDANIE Z BADAŃ Nr 28510-07-24T

1. Nazwa i adres zleceniodawcy:	<b>ZAKŁAD CUKIERNICZY s.c. LEWANDOWICZ, 97-400 Bełchatów, ul:Lipowa 23</b>
2. Numer zlecenia:	4471-2024
3. Numer próbki:	<b>28510-07-24T</b>
4. Data i sposób otrzymania:	17.07.2024 r. dostarczone przez Próbkobiorcę ŁCJ
5. Data rozpoczęcia badania: Data zakończenia badania:	17.07.2024 r. 17.07.2024 r.
6. Rodzaj próbki:	<b>Ciastka kruche</b>
7. Stan próbki w momencie przyjęcia:	Próbki nieuszkodzone, właściwie zabezpieczone
8. Opis próbki:	<b>Ciastka kruche</b> , data poboru próbki: 17.07.2024, data produkcji: 09.04.2024, badanie trwałościowe 99 dniach od daty produkcji, temperatura w chwili przyjęcia do laboratorium: 2,8°C
9. Sposób pobrania próbek:	Próbki pobrane przez: Próbkobiorcę ŁCJ Nr protokołu pobrania: 17-07-DR-04/2024 / zgodnie z planem
10. Metodyka pobrania próbki:	IZJ-02

S\* -

## WYNIKI OCENY ORGANOLEPTYCZNEJ

Data rozpoczęcia badania	Data zakończenia badania	Oceniane cechy		
		Wygląd	Smak	Zapach
17.07.2024	17.07.2024	Prawidłowy, charakterystyczny dla tego typu asortymentu	Prawidłowy, właściwy dla tego asortymentu, bez obcych posmaków	Prawidłowy, właściwy dla tego typu asortymentu, bez obcych zapachów

S\* Metody z zakresu akredytacji oznaczono literą „A”  
Metody podzlecane oznaczono literą „P”

Laboratorium oświadcza, że wyniki badań odnoszą się wyłącznie do badanych próbek. Niniejsze sprawozdanie z badań bez pisemnej zgody laboratorium nie może być powielane inaczej, jak tylko w całości.

Laboratorium umożliwia udział w badaniach laboratoryjnych. Klient ma prawo do wniesienia skargi.

Laboratorium ponosi odpowiedzialność za wszystkie informacje przedstawione w sprawozdaniu, poza informacjami dostarczonymi przez Klienta (zaznaczone przez pochYLENIE). Informacje te mogą mieć wpływ na ważność wyników.

Autoryzował:  
*mgr Małgorzata Andrysiwicz*  
Specjalista  
Mikrobiolog

KONIEC SPRAWOZDANIA

Herewith the certification body  
**CERTIQUALITY SRL**

being an accredited certification body for IFS certification and having signed an agreement with the IFS owner, confirms that the processing activities of

**LESEPIDADO SRL**  
**VIA LIGURIA, 8**  
**40060 OSTERIA GRANDE (BO)**  
**Italy**

COID:41669  
**LESEPIDADO SRL**

**for the audit scope:**

Produzione e confezionamento in confezioni di plastica, anche come bombolette spray in metallo, di preparati alimentari per la decorazione di alimenti: inchiostri alimentari, gelatine, coloranti in polvere, liquidi e spray, pasta di zucchero, burro di cacao e cioccolato plastico, gas per uso alimentare.

Production and packaging in plastic pack, also as spray cans, of food preparations for food decoration: food inks, jellies, powder, liquid and spray dyes, sugar paste, cocoa butter and plastic chocolate, gases for food use.

Exclusions from scope: none

Product scopes:

6 - Grain products, cereals, industrial bakery and pastry, confectionary, snacks  
10 - Dry products, other ingredients and supplements

Technology Scopes:

C, D, E, F \*

meet the requirements set out in the  
**IFS Food**  
**Version 6.1, November 2017**  
And other associated normative documents  
**at Higher Level**  
with a score of 98,91 %

Certificate – register number: 2020-P2056  
Audit date: 29/10/2020  
Date of issue of certificate: 09/12/2020  
Certificate valid until: 29/12/2021  
Next audit to be performed within the time period: 09/09/2021 - 18/11/2021

Milan, 09/12/2020  
Authorized by

  
Cesare Puccioni – President



June 14, 2021

This is to certify that the following product(s) prepared by

**Lesepidado srl, Via Liguria, 8, Osteria Grande, 40060 ITALY**

at the following facility(ies) are under the supervision of the Kashruth Division of the Orthodox Union and are kosher as indicated below.

**Lesepidado srl, Via Liguria, 8, Osteria Grande, ITALY**

Product Name	UKD-ID	Status	Certification Requirements
<b>Brand: Kerekes</b>			
• Dark Chock Edible Velvet Spray 13.05 oz	OUV3-BD0D377	Pareve	Ⓢ Symbol required.
• Frozen Spray for Chocolate and sugar work 13.05 oz	OUV3-4117E26	Pareve	Ⓢ Symbol required.
• Green Edible Velvet Spray 13.05 oz	OUV3-9BE66AE	Pareve	Ⓢ Symbol required.
• Milk Chock Edible Velvet Spray 13.05 oz	OUV3-8402005	Pareve	Ⓢ Symbol required.
• Orange Edible Velvet Spray 13.05 oz	OUV3-83DF954	Pareve	Ⓢ Symbol required.
• Sky Blue Edible Velvet Spray 13.05 oz	OUV3-9294B70	Pareve	Ⓢ Symbol required.
• Sugar Dress confectionary Lace Mix 17.06 oz	OUV3-B813CBB	Pareve	Ⓢ Symbol required.
• Sugar Dress confectionary Lace Mix 7.07 oz	OUV3-3DC2089	Pareve	Ⓢ Symbol required.
• White Edible Velvet Spray 13.05FIOz	OUV3-6EBD40B	Pareve	Ⓢ Symbol required.
• Yellow Edible Velvet Spray 13.05 oz	OUV3-8FDE1C2	Pareve	Ⓢ Symbol required.

Use of the OU trademark must comply with the terms set forth in a written agreement with the Orthodox Union. Any other use of the OU trademark is not authorized.



This certification is valid through 01/31/2022

KARTA TECHNICZNA - BLACK	
Data wydruku	01/01/2024
Nazwa produktu	Atrament Sposzywczy IPSP-BK 100 ml
Kod produktu	72000038
Zawartość	100 ml
Składniki	Woda, Etanol, Humektant: E422, Barwnik: E131, E132 Emulgator: E433, Barwnik: E133, E102, E110
Instrukcja użytkowania	Przeznaczony do produktów spożywczych, w których dodatek barwników jest dozwolony. Produkt do dekoracji żywności z zastosowaniem technologii piezoelektrycznego druku atramentowego.
Ostrzeżenia i środki ostrożności	Nie spożywać bezpośrednio. Kolor produktu może się nieznacznie różnić ze względu na właściwości surowców. E102/E131/E132 może mieć niekorzystny wpływ na aktywność i skupienie uwagi u dzieci.
Warunki przechowywania	Chronić przed światłem słonecznym i nie wystawiać na działanie temperatury przekraczającej 50°C. Przechowywać i używać w temperaturze od 18 do 25°C.
Termin przydatności do spożycia (miesiące)	24
Maksymalna dawka	4.93 g/10g
Wyprodukowano we Włoszech przez	Lesepidardo srl - via Liguria, 8 - 40024 Osteria Grande - Castel San Pietro - Bologna - Włochy

INFORMACJE ŻYWIENIOWE (Rozporządzenie Europejskie 1169/2011 z późn. zm.) w przeliczeniu na 100g produktu		
Wartość energetyczna	kcal	715
	kJ	903
Białko	g	0,00
Węglowodany	g	15
Cukry	g	<0,5
Tłuszcz	g	1
Kwas tłuszczowy nasycony	g	0,1
Sól	g	1,15
Glin	g	0,00

LISTA ALERGENÓW (Rozporządzenie Europejskie 1169/2011 z późn. zm.)	
Zboża zawierające gluten oraz produkty pochodne	-
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	!
Jaja i produkty pochodne	-
Soja i produkty pochodne	!
Orzechy ziemne (orzechy arachidowe) i produkty pochodne	-
Orzechy (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, pietacta, orzechy makadamia, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie) i produkty pochodne	-
Garczyca i produkty pochodne	-

Seledzi i produkty pochodne	-
Nasiona sezamu i produkty pochodne	-
Drożdżki sfermentowane i sfermentowane w słodkach >10mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO <sub>2</sub>	!
Skorupiaki i produkty pochodne	-
Ryby i produkty pochodne	-
Łubin i produkty pochodne	-
Mięczaki i produkty pochodne	-

**OŚWIADCZENIE O BRAKU ZAWARTOŚCI ORGANIZMÓW MODYFIKOWANYCH GENETYCZNIE**  
(Rozp. (WE) nr 1829/2003, 1830/2003 z późn. zm.)

Producent\* oświadcza na własną odpowiedzialność, że produkty opisane w tej tabeli wytwarzane są bez udziału organizmów modyfikowanych genetycznie (GMO) (Rozp. (WE) nr 1829/2003, 1830/2003 z późn. zm.)

SPECYFIKACJE MIKROBIOLOGICZNE		
Ogólna liczba drobnoustrojów	cfu/g	< 10 <sup>1</sup>
Drożdże i pleśnie	cfu/g	< 10 <sup>1</sup>
Całkowita zawartość bakterii z grupy coli	cfu/g	nieobecne w 1 g

**DEKLARACJA ZGODNOŚCI**

Producent\* oświadcza na własną odpowiedzialność, że produkty opisane w tej tabeli spełniają wymagania prawne określone w Rozp. Komisji (UE) nr 1333/2008, 1129/2011, 1169/2011, 231/2012 z późn. zm.

\*Lesepidardo srl - via Liguria, 8 - 40024 Osteria Grande - Castel San Pietro - Bologna - Włochy

LEGENDA	
-	nieobecne
+	obecne
!	możliwa obecność przez zanieczyszczenie
(cfu/g)	jednostka tworząca kolonię na gram

KARTA TECHNICZNA - CYAN	
Data wydruku	01/01/2024
Nazwa produktu	Atrament Spółczy IPSP-CY 100 ml
Kod produktu	72000032
Zawartość	100 ml
Składniki	Woda, Etanol, Humektant: E422, Barwnik: E133, Emulgator: E433
Instrukcja użytkowania	Przeznaczony do produktów spożywczych, w których dodatek barwników jest dozwolony. Produkt do dekoracji żywności z zastosowaniem technologii piezoelektrycznego druku atramentowego.
Ostrzeżenia i środki ostrożności	Nie spożywać bezpośrednio. Kolor produktu może się różnić ze względu na właściwości surowca.
Warunki przechowywania	Chronić przed światłem słonecznym i nie wystawiać na działanie temperatury przekraczającej 50 °C. Black, Light Black, Light Light Black, Yellow, Cyan, Light Cyan: przechowywać i używać w temperaturze (18-25)°C. Magenta, Light Magenta: przechowywać w temperaturze (18-25)°C. Używać w temperaturze (18-25)°C.
Termin przydatności do spożycia (miesiące)	24
Maksymalna dawka	42,37 g/Kg
Wyprodukowano we Włoszech przez	Lesepiada srl - via Liguria, 8 - 40024 Osteria Grande - Castel San Pietro - Bologna - Włochy

INFORMACJE ŻYWIENIOWE (Rozporządzenie Europejskie 1169/2011 z późn. zm.) w przeliczeniu na 100g produktu	
Wartość energetyczna	kJ 251 1.061
Białko	g 0,00
Węglowodany	g 35
Cukry	g <0,5
Tłuszcz	g 1
Kwasy tłuszczowe nasycone	g 0,1
Sól	g 0,18
Glin	g 0,00

LISTA ALERGENÓW (Rozporządzenie Europejskie 1169/2011 z późn. zm.)	
Zboża zawierające gluten oraz produkty pochodne	-
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	!
Jaja i produkty pochodne	-
Soja i produkty pochodne	!
Orzechy ziarniste (orzechy orzechowe) i produkty pochodne	-
Orzechy (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, pistacje, orzechy makadamia, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie) i produkty pochodne	-
Grzyby i produkty pochodne	-

1/2

Seler i produkty pochodne	-
Nasiona sezamu i produkty pochodne	-
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach >10mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO <sub>2</sub>	!
Skorupiaki i produkty pochodne	-
Ryby i produkty pochodne	-
Łubin i produkty pochodne	-
Mięczaki i produkty pochodne	-

#### OŚWIADCZENIE O BRAKU ZAWARTOŚCI ORGANIZMÓW MODYFIKOWANYCH GENETYCZNIE (Rozp. (WE) nr 1829/2003, 1830/2003 z późn. zm.)

Producent\* oświadcza na własną odpowiedzialność, że produkty opisane w tej tabeli wytwarzane są bez udziału organizmów modyfikowanych genetycznie (GMO) (Rozp. (WE) nr 1829/2003, 1830/2003 z późn. zm.)

#### SPECYFIKACJE MIKROBIOLOGICZNE

Ogólna liczba drobnoustrojów	cfu/g	< 10 <sup>7</sup>
Drożdże i pleśnie	cfu/g	< 10 <sup>7</sup>
Całkowita zawartość bakterii z grupy coli	cfu/g	nieobecne w 1 g

#### DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Producent\* oświadcza na własną odpowiedzialność, że produkty opisane w tej tabeli spełniają wymagania prawne określone w Rozp. Komisji (UE) nr 1333/2008, 1129/2011, 1169/2011, 231/2012 z późn. zm.

\*Lesepiada srl - via Liguria, 8 - 40024 Osteria Grande - Castel San Pietro - Bologna - Włochy

#### LEGENDA

-	nieobecne
+	obecne
!	możliwa obecność przez zanieczyszczenie
(cfu/g)	jednostka tworząca kolonię na gram

KARTA TECHNICZNA - LIGHT CYAN	
Data wydruku	01/01/2024
Nazwa produktu	Abrament Spożywczy IPSP-LCY 100 ml
Kod produktu	72000024
Zawartość	100 ml
Składniki	Woda, Etanol, Humektant: E422, Emulgator: E431, Barwniki: E133
Instrukcja użytkowania	Przeznaczony do produktów spożywczych, w których dodatek barwnikowy jest dozwolony. Produkt do dekoracji żywności z zastosowaniem technologii piezoelektrycznego druku atramentowego.
Ostrzeżenia i środki ostrożności	Nie spożywać bezpośrednio. Kolor produktu może się różnić nieznacznie ze względu na właściwości surnacowe.
Warunki przechowywania	Chronić przed światłem słonecznym i nie wystawiać na działanie temperatury przekraczającej 30 °C. Light Black, Light Light Black, Magenta, Cyan, Light Cyan, Brozem: przechowywać i używać w temperaturze 18-25°C. Magenta, Light Magenta: przechowywać w temperaturze 18-25°C. Używać w temperaturze 0-8-25°C.
Termin przydatności do spożycia (miesiące)	24
Maksymalna dawka	113,60 g/Kg
Wyprodukowano we Włoszech przez:	Lesepidato srl - via Liguria, 8 - 40024 Osteria Grande - Castel San Pietro - Bologna - Włochy

INFORMACJE ŻYWIENIOWE (Rozporządzenie Europejskie 1169/2011 z późn. zm.) w przeliczeniu na 100g produktu		
Wartość energetyczna	kJ	71
	kJ	207
Białko	g	0,00
Węglowodany	g	15
Cukry	g	0,00
Tłuszcz	g	0,7
Kwasy tłuszczowe nasycone	g	<0,1
Sól	g	0,07
Glin	g	0,00

LISTA ALERGENÓW (Rozporządzenie Europejskie 1169/2011 z późn. zm.)	
Zboża zawierające gluten oraz produkty pochodne	-
Mleko i produkty pochodne (zacznie z laktozą)	!
Jaja i produkty pochodne	-
Soja i produkty pochodne	!
Orzechy ziemne (orzechy arachidowe) i produkty pochodne	-
Orzechy imbielguty, orzechy laskowe, orzechy włoskie, pistacje, orzechy makadamia, orzechy nerkowca, orzechy brazylijskie i produkty pochodne	-
Gorczyca i produkty pochodne	-

Seler i produkty pochodne	-
Nasiona sezamu i produkty pochodne	-
Dewulfenki sferki i sferczy w sferzeniach >10mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO <sub>2</sub>	!
Skorupki i produkty pochodne	-
Ryby i produkty pochodne	-
Lułin i produkty pochodne	-
Mięczaki i produkty pochodne	-

#### OŚWIADCZENIE O BRAKU ZAWARTOŚCI ORGANIZMÓW MODYFIKOWANYCH GENETYCZNIE (Rozp. (WE) nr 1829/2003, 1830/2003 z późn. zm.)

Producent\* oświadcza na własną odpowiedzialność, że produkty opisane w tej tabeli wytwarzane są bez udziału organizmów modyfikowanych genetycznie (GMO) (Rozp. (WE) nr 1829/2003, 1830/2003 z późn. zm.)

SPECYFIKACJE MIKROBIOLOGICZNE		
Ogólna liczba drobnoustrojów	cfu/g	< 10 <sup>1</sup>
Drożdże i pleśnie	cfu/g	< 10 <sup>1</sup>
Całkowita zawartość bakterii z grupy coli	cfu/g	nieobecne w 1 g

#### DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Producent\* oświadcza na własną odpowiedzialność, że produkty opisane w tej tabeli spełniają wymagania prawne określone w Rozp. Komisji (UE) nr 1333/2008, 1129/2011, 1169/2011, 231/2012 z późn. zm.

\*Lesepidato srl - via Liguria, 8 - 40024 Osteria Grande - Castel San Pietro - Bologna - Włochy

LEGENDA	
-	nieobecne
+	obecne
!	możliwa obecność przez zanieczyszczenie
(cfu/g)	jednostka tworząca kolonię na gram

KARTA TECHNICZNA - LIGHT MAGENTA	
Data wydruku	01/05/2024
Nazwa produktu	Atrament Spożywczy IPSP-LMG 100 ml
Kod produktu	72000022
Zawartość	100 ml
Składniki	Woda, Etanol, Humektant: E422, Barwnik: E122, Emulgator: E433
Instrukcja użytkowania	Przeznaczony do produktów spożywczych, w których dodatek barwników jest dozwolony. Produkt do dekoracji żywności z zastosowaniem technologii piezoelektrycznego druku atramentowego.
Ostrzeżenia i środki ostrożności	Nie spożywać bezpośrednio. Kolor produktu może się nieznacznie różnić ze względu na właściwości surowców. E122: może mieć szkodliwy wpływ na aktywność i skupienie uwagi u dzieci.
Warunki przechowywania	Chronić przed światłem słonecznym i nie wystawiać na działanie temperatury przekraczającej 50°C. Przechowywać i używać w temperaturze od 18 do 25°C.
Termin przydatności do spożycia (miesiące)	24
Maksymalna dawka	71,50 g/Kg
Wyprodukowano we Włoszech przez	Lesepeidado srl - via Liguria, 8 - 40024 Osteria Grande - Castel San Pietro - Bologna - Włochy

INFORMACJE ŻYWIENIOWE (Rozporządzenie Europejskie 1169/2011 z późn. zm.) w przeliczeniu na 100g produktu		
Wartość energetyczna	kcal	71
	kJ	296
Białko	g	0,00
Węglowodany	g	16
Cukry	g	0,00
Tłuszcz	g	0,7
Kwasy tłuszczowe nasycone	g	<0,1
Sól	g	0,16
Glin	g	0,00

LISTA ALERGENÓW (Rozporządzenie Europejskie 1169/2011 z późn. zm.)	
Zboża zawierające gluten oraz produkty pochodne	-
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	!
Jajka i produkty pochodne	-
Soja i produkty pochodne	!
Orzeszki ziemne (orzeszki arachidowe) i produkty pochodne	-
Orzechy (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, pistacje, orzechy makadamia, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie) i produkty pochodne	-
Grzyby i produkty pochodne	-

Seitan i produkty pochodne	-
Nasiona sezamu i produkty pochodne	-
Drewniane sianki i siarczyny w słyżeniach >10mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO <sub>2</sub>	!
Skorupiaki i produkty pochodne	-
Ryby i produkty pochodne	-
Łubin i produkty pochodne	-
Mięczaki i produkty pochodne	-

**OŚWIADCZENIE O BRAKU ZAWARTOŚCI ORGANIZMÓW MODYFIKOWANYCH GENETYCZNIE**  
(Rozp. (WE) nr 1829/2003, 1830/2003 z późn. zm.)

Producent\* oświadcza na własną odpowiedzialność, że produkty opisane w tej tabeli wytwarzane są bez udziału organizmów modyfikowanych genetycznie (GMO) (Rozp. (WE) nr 1829/2003, 1830/2003 z późn. zm.)

SPECYFIKACJE MIKROBIOLOGICZNE		
Ogólna liczba drobnoustrojów	cfu/g	< 10 <sup>7</sup>
Drożdże i pleśnie	cfu/g	< 10 <sup>7</sup>
Całkowita zawartość bakterii z grupy coli	cfu/g	nieobecne w 1 g

**DEKLARACJA ZGODNOŚCI**

Producent\* oświadcza na własną odpowiedzialność, że produkty opisane w tej tabeli spełniają wymagania prawne określone w Rozp. Komisji (UE) nr 1333/2008, 1129/2011, 1169/2011, 231/2012 z późn. zm.

\*Lesepeidado srl - via Liguria, 8 - 40024 Osteria Grande - Castel San Pietro - Bologna - Włochy

LEGENDA	
-	nieobecne
+	obecne
!	możliwa obecność przez zanieczyszczenie
(cfu/g)	jednostka tworząca kolonię na gram

KARTA TECHNICZNA - MAGENTA	
Data wydruku	01/01/2024
Nazwa produktu	Atrament Spożywczy IPSP-MG 100 ml
Kod produktu	72000017
Zawartość	100 ml
Składniki	Woda, Etanol, Humektant: E422, Barwnik E122, Emulgator E433
Instrukcja użytkowania	Przeznaczony do produktów spożywczych, w których dodatek barwników jest dozwolony. Produkt do dekoracji żywności z zastosowaniem technologii piezoelektrycznego druku atramentowego.
Ostrzeżenia i środki ostrożności	Nie spożywać bezpośrednio. Kolor produktu może się nieznacznie różnić ze względu na właściwości surowca. E122 może mieć szkodliwy wpływ na aktywność i skupienie uwagi u dzieci.
Warunki przechowywania	Chronić przed światłem słonecznym i nie wystawiać na działanie temperatury przekraczającej 50°C. Przechowywać i używać w temperaturze od 18 do 25°C.
Termin przydatności do spożycia (miesiące)	24
Maksymalna dawka	23,81 g/Kg
Wyprodukowano we Włoszech przez	Lesepidato srl - via Liguria, 8 - 40024 Osteria Grande - Castel San Pietro - Bolonia - Włochy

INFORMACJE ŻYWIENIOWE (Rozporządzenie Europejskie 1169/2011 z późn. zm.) w przeliczeniu na 100g produktu		
Wartość energetyczna	kal kJ	251 1.061
Białko	g	0,00
Węglowodany	g	16
Cukry	g	<0,5
Tłuszcz	g	1
Kwasy tłuszczowe nasycone	g	0,1
Sól	g	0,49
Glin	g	0,00

LISTA ALERGENÓW (Rozporządzenie Europejskie 1169/2011 z późn. zm.)	
Zboża zawierające gluten oraz produkty pochodne	-
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	!
Jaja i produkty pochodne	-
Soja i produkty pochodne	!
Orzeszki ziemne (orzeszki arachidowe) i produkty pochodne	-
Orzechy (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, pistacje, orzechy makadamia, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie) i produkty pochodne	-
Garbiczca i produkty pochodne	-

Seler i produkty pochodne	-
Nasiona sezamu i produkty pochodne	-
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach >10mg/kg lub >10mg/l w przeliczeniu na SO2	!
Skorupiaki i produkty pochodne	-
Ryby i produkty pochodne	-
Lubin i produkty pochodne	-
Mięczaki i produkty pochodne	-

OŚWIADCZENIE O BRAKU ZAWARTOŚCI ORGANIZMÓW MODYFIKOWANYCH GENETYCZNIE (Rozp. (WE) nr 1829/2003, 1830/2003 z późn. zm.)	
Producent* oświadcza na własną odpowiedzialność, że produkty opisane w tej tabeli wytwarzane są bez udziału organizmów modyfikowanych genetycznie (GMO) (Rozp. (WE) nr 1829/2003, 1830/2003 z późn. zm.)	

SPECYFIKACJE MIKROBIOLOGICZNE		
Ogólna liczba drobnoustrojów	cfu/g	< 10 <sup>7</sup>
Drożdże i pleśnie	cfu/g	< 10 <sup>7</sup>
Całkowita zawartość bakterii z grupy coli	cfu/g	nieobecne w 1 g

DEKLARACJA ZGODNOŚCI	
Producent* oświadcza na własną odpowiedzialność, że produkty opisane w tej tabeli spełniają wymagania prawne określone w Rozp. Komisji (UE) nr 1333/2008, 1129/2011, 1169/2011, 231/2012 z późn. zm.	

\*Lesepidato srl - via Liguria, 8 - 40024 Osteria Grande - Castel San Pietro - Bolonia - Włochy

LEGENDA	
-	nieobecne
+	obecne
!	możliwa obecność przez zanieczyszczenie
(cfu/g)	jednostka tworząca kolonię na gram

KARTA TECHNICZNA - YELLOW	
Data wydruku	01/01/2024
Nazwa produktu	Abrament Spożywczy IPSP-YL 100 ml
Kod produktu	72000016
Zawartość	100 ml
Składniki	Woda, Etanol, Humektant: E422, Barwnik: E102, Emulgator: E413
Instrukcja użytkownika	Przeznaczony do produktów spożywczych, w których dodatek barwników jest dozwolony. Produkt do dekoracji żywności z zastosowaniem technologii piezoelektrycznego druku atramentowego.
Ostrzeżenia i środki ostrożności	Nie spożywać bezpośrednio. Kolor produktu może się nieznacznie różnić ze względu na wrażliwość surowców. E102 może mieć uciążliwy wpływ na skłótność i skupienie uwagi u dzieci.
Warunki przechowywania	Chronić przed światłem słonecznym i nie wystawiać na działanie temperatury przekraczającej 50°C. Przechowywać i używać w temperaturze od 18 do 25°C.
Termin przydatności do spożycia (miesiące)	24
Maksymalna dawka	18,85 g/kg
Wyprodukowano we Włoszech przez	Lesepiada srl - via Liguria, 8 - 40024 Osteria Grande - Castel San Pietro - Bologna - Włochy

INFORMACJE ŻYWIENIOWE (Rozporządzenie Europejskie 1169/2011 z późn. zm.) w przeliczeniu na 100g produktu		
Wartość energetyczna	kcal kJ	251 1 051
Białko	g	0,00
Węglowodany	g	15
Cukry	g	+0,5
Tłuszcz	g	1
Kwas tłuszczowy nasycony	g	0,1
Sól	g	0,07
Glin	g	0,00

LISTA ALERGENÓW (Rozporządzenie Europejskie 1169/2011 z późn. zm.)	
Zboża zawierające gluten oraz produkty pochodne	-
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	!
Jaja i produkty pochodne	-
Soja i produkty pochodne	!
Orzeszki ziemne (orzeszki arachidowe) i produkty pochodne	-
Orzechy (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, piסטacje, orzechy makadamia, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brzołwijakie) i produkty pochodne	-
Garczyca i produkty pochodne	-
Seler i produkty pochodne	-

Nasiona sezamu i produkty pochodne	-
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach >10mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO <sub>2</sub>	!
Sieropiaki i produkty pochodne	-
Ryby i produkty pochodne	-
Łubin i produkty pochodne	-
Mięczaki i produkty pochodne	-

**OŚWIADCZENIE O BRAKU ZAWARTOŚCI ORGANIZMÓW MODYFIKOWANYCH GENETYCZNIE**  
(Rozp. (WE) nr 1829/2003, 1830/2003 z późn. zm.)

Producenci\* oświadczają na własną odpowiedzialność, że produkty opisane w tej tabeli wytwarzane są bez udziału organizmów modyfikowanych genetycznie (GMO) (Rozp. (WE) nr 1829/2003, 1830/2003 z późn. zm.)

SPECYFIKACJE MIKROBIOLOGICZNE		
Ogólna liczba drobnoustrojów	cfu/g	< 10 <sup>4</sup>
Drożdże i pleśnie	cfu/g	< 10 <sup>4</sup>
Całkowita zawartość bakterii z grupy coli	cfu/g	nieobecne w 1 g

**DEKLARACJA ZGODNOŚCI**

Producenci\* oświadczają na własną odpowiedzialność, że produkty opisane w tej tabeli spełniają wymagania prawnie określone w Rozp. Komisji (UE) nr 1333/2008, 1129/2011, 1109/2011, 231/2012 z późn. zm.

\*Lesepiada srl - via Liguria, 8 - 40024 Osteria Grande - Castel San Pietro - Bologna - Włochy

LEGENDA	
-	nieobecne
+	obecne
!	możliwa obecność przez zanieczyszczenie
(cfu/g)	jednostka tworząca kolonię na gram