

**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](mailto:info@arivia.com) Web site: [www.arivia.com](http://www.arivia.com)

Issue/Rev.: 4/1

Update: 08/06/2020

**PRODUCT SPECIFICATIONS****Product name: VIOLIFE with MOZZARELLA Flavour (Easy Melt - Preservative Free)****Product description : Food preparation with coconut oil / suitable for Vegans in blocks 200g, 400g, 1kg, 2.5kg & 12.5kg.**

Product with creamy taste, pale white 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, Mozzarella Flavour, 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)	1.7	1.6 - 1.8	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 <sup>4</sup>	AFNOR n° BIO 12/35 – 05/13
Yeasts & Moulds [cfu/g]	<10	AOAC RI 041001
St. Aureus [cfu/g]	<10 <sup>2</sup>	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.

<b>Shelf life :</b>	12 months (after packaging date) when it is stored unopened at temperature 2–8°C.
<b>Relevant Legislation :</b>	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](mailto:info@arivia.com) Weboldal: [www.arivia.com](http://www.arivia.com)

KIADÁS/FR.: 4/1

Frissítés: 2020/06/08

## TERMÉKLEÍRÁS

Termék név: VIOLIFE MOZZARELLA ÍZŰ (Easy Melt – Tartósítószermentes)

Termékleírás: Ételkészítés kókuszolajjal / Vegánok számára is alkalmas  
200 g-os, 400 g-os, 1 kg-os, 2,5 kg-os és 12,5 kg-os tömbökben.  
Krémés ízű, halványfehér 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, mozzarella aroma, 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)	1.7	1.6 - 1.8	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 <sup>4</sup>	AFNOR n° BIO 12/35 – 05/13
Élesztőgombák és penészgombák	[cfu/g] <10	AOAC RI 041001
St. Aureus	[cfu/g] <10 <sup>2</sup>	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**