

	ARRIBA Sp. z o. o.: ul. Obroki 130; 40-833 Katowice	Rozdział: KH	Wersja: 01
	KSIĘGA HACCP	Numer: KH-OP-01755	
	OPIS PRODUKTU – Fasola Bayo Cała 840g LC	Data: 28.04.2026	Strona 1 z 10

OPIS PRODUKTU/ SPECYFIKACJA HANDLOWA: Fasola Bayo Cała 840g LC

ROZDZIELNIK

oryginał

Pełnomocnik ds. Bezpieczeństwa Żywności

Wiktoria Głaba

kopia nr 1

KARTA ZMIAN DOKUMENTU				
Nr zmiany	Opis zmiany	Strona	Data wprowadzenia zmiany	Zmianę zatwierdził

	Imię/Nazwisko	Data	Podpis
Opracowała:	Wiktoria Głaba	28.04.2026	
Zatwierdził:	Jacek Szt Tyler	28.04.2026	

	ARRIBA Sp. z o. o.: ul. Obroki 130; 40-833 Katowice	Rozdział: KH	Wersja: 01
	KSIĘGA HACCP	Numer: KH-OP-01755	
	OPIS PRODUKTU – Fasola Bayo Cała 840g LC	Data: 28.04.2026	Strona 2 z 10

Specification No. (The specification number is provided by ARRIBA)/ Specyfikacja nr (Numer specyfikacji nadaje firma ARRIBA):	01755
--	--------------

1. Identifying data / Dane identyfikujące:

Producer / Producent	Conservas La Costeña, S.A. de C.V.
Supplier (broker)/ Dostawca (pośrednik)	ARRIBA Sp. z o. o.

2. Company/ Firma:

Company name/ Nazwa firmy	Conservas La Costeña, S.A.
Plant and address/ Adres firmy lub zakładu	Conservas La Costeña, S.A. de C.V., Vía Morelos 268, Col. Santa María Tulpetlac, Ecatepec, Edo. de México, C.P. 55400

3. Product name and weight/ Nazwa produktu i gramatura:

Product/ Nazwa Produktu	Whole Pinto Beans 840g LC / Fasola Bayo Cała 840g LC
--------------------------------	---

3a. Product description/ Opis produktu:

Canned beans are foods used mainly as soup, to accompany food or as a main dish, they are prepared from one or several varieties of beans of the genus <i>Phaseolus vulgaris</i> L. , which are healthy, clean and they are washed and precooked; ingredients are added to season them, then they are packed in hermetically sealed containers and processed thermally to ensure their innocuousness and conservation. In the elaboration of these products, the use of gums, food preservatives, artificial colors and starches of an extrinsic nature to beans is not allowed. Canned beans are products of low acidity with pH in final equilibrium greater than 4.6 and with water activity (aw) greater than 0.85, which have been subjected to a thermal process to inhibit growth of <i>Clostridium botulinum</i>. / Fasola konserwowa jest produktem spożywczym stosowanym głównie jako składnik zup, dodatek do potraw lub jako danie główne. Produkt ten wytwarzany jest z jednej lub kilku odmian fasoli z gatunku <i>Phaseolus vulgaris</i> L., które są zdrowe, czyste, myte i wstępnie gotowane. Następnie dodawane są składniki przyprawiające, po czym produkt jest pakowany do hermetycznie zamkniętych opakowań i poddawany obróbce cieplnej w celu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego oraz trwałości. W procesie produkcji tych wyrobów nie dopuszcza się stosowania gum, konserwantów, sztucznych barwników ani skrobi pochodzącej spoza fasoli. Fasola konserwowa jest produktem o niskiej kwasowości, o końcowym pH w stanie równowagi powyżej 4,6 oraz aktywności wody (aw) powyżej 0,85, który został poddany odpowiedniemu procesowi obróbki cieplnej w celu zahamowania wzrostu <i>Clostridium botulinum</i>.
--

3b. Product designation / Przeznaczenie produktu:

For direct human consumption / Do bezpośredniego spożycia przez ludzi
--

3c. Complete Customs Tariff Code including additional code if required/ Pełny kod taryfy celnej wraz z kodem dodatkowym:

2005510000

3d. Country of origin/ Kraj pochodzenia:

MEXICO / Meksyk

4. Ingredient list/ Lista składników:

Ingredients list including percentage of every ingredient/Lista składników, zawierająca procentowy udział każdego składnika	Water, pinto beans, onion, tomato paste, iodized salt, vegetable oil, jalapeño pepper, monosodium glutamate and garlic. / Woda, fasola pinto, cebula, koncentrat pomidorowy, olej roślinny (sojowy),
--	---

	ARRIBA Sp. z o. o.: ul. Obroki 130; 40-833 Katowice	Rozdział: KH	Wersja: 01
	KSIĘGA HACCP	Numer: KH-OP-01755	
	OPIS PRODUKTU – Fasola Bayo Cała 840g LC	Data: 28.04.2026	Strona 3 z 10

	sól jodowana, papryka jalapeño, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy (E621), czosnek.
--	---

5. Nutritional values/ Wartości odżywcze:

Nutritional values [g/100g] state in BIG 8/ Wartości odżywcze na 100g produktu	
Energy (kJ/ kcal)/Wartość energetyczna	242 kJ / 58 kcal
Total fat/Łuszcz ogółem	0,4 g
saturated fat/ tłuszcz nasycone	0,1 g
mono unsaturated fat/ tłuszcz jednonienasycone	-
poly unsaturated fat/ tłuszcz wielonienasycone	-
trans fatty acids/ kwasy tłuszczowe	-
cholesterol	-
Protein/ Białko	4,4 g
Carbohydrates/ Węglowodany	6,3 g
sugars/ cukry	0 g
Fibres/ Błonnik	5,7 g
Sodium/ Sód	340 mg
Salt/ Sól	0,9 g

6. Suitable for/ Nadaje się dla:

Ovo-Lacto vegetarian/ Laktoowovegetarian	Avoid meat and fish/ nie spożywających mięsa i ryb	☒
Lacto vegetarian/ Laktowegetarian	Avoid meat, fish and eggs/ nie spożywających mięsa, ryb i jaj	☒
Ovo vegetarian/ Owowegetarian	Avoid meat, fish, milk and milk products/ nie spożywających mięsa, ryb, mleka i produktów mlecznych	☒
Vegan/ Wegan	Avoid all products of animal origin/ nie spożywających wszystkich produktów pochodzenia zwierzęcego	☐

7. Allergenic and metabolic relevant matters/declaration against directive WE nr 1169/2011) / WE nr 1169/2011Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do oznaczania składników obecnych w środkach spożywczych.

No./Nr.	Contained in product/ Zawarte w produkcie	Cross contamination possible/ Możliwość skażenia krzyżowego	+ = present/ obecny - = absent/ nieobecny
1	-	+	Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, or their hybridised strains) and derivatives/ Zboża zawierające gluten (np. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe) i pochodne
2	-	-	Shellfish and shellfish derivatives (Crustaceans)/ Skorupiaki i ich pochodne (Skorupiaki)
3	-	+	Eggs and egg derivatives/ Jaja i ich pochodne
4	-	-	Fish and fish derivatives/ Ryby i ich pochodne
5	-	-	Peanuts and peanut derivatives/ Orzeszki ziemne i ich pochodne
6	-	+	Soy beans and soya derivatives/ Soja i pochodne soi
7	-	+	Milk and milk products (including lactose)/ Mleko i produkty mleczne (w tym laktoza)

	ARRIBA Sp. z o. o.: ul. Obroki 130; 40-833 Katowice	Rozdział: KH	Wersja: 01
	KSIĘGA HACCP	Numer: KH-OP-01755	
	OPIS PRODUKTU – Fasola Bayo Cała 840g LC	Data: 28.04.2026	Strona 4 z 10

8	-	-	Nuts (i.e. almond (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnut (<i>Corylus avellana</i>), walnut (<i>Juglans regia</i>), cashew (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nut (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.)K.Koch), Brazil nut (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nut (<i>Pistacia vera</i>), macadamia nut and Queensland nut (<i>Macadamia ternifolia</i>)) and nut derivatives / <i>Orzechy</i> (tj. <i>Amygdalus communis</i> L.), <i>orzech laskowy</i> (<i>Corylus avellana</i>), <i>orzech włoski</i> (<i>Juglans regia</i>), <i>orzech nerkowca</i> (<i>Anacardium occidental</i>), <i>orzech pekan</i> (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.)K.Koch), <i>orzech brazylijski</i> (<i>Bertholletia Excelsa</i>), <i>pistacja</i> (<i>Pistacia vera</i>), <i>makadamia</i> (<i>Macadamia ternifolia</i>)) oraz <i>pochodne orzechów</i>
9	-	+	Celery and/ or celeriac and derivatives/ Seler i/lub ich pochodne
10	-	-	Mustard and mustard derivatives/ Gorczyca i jej pochodne
11	-	-	Sesame seeds and derivatives/ Nasiona sezamu i jego pochodne
12	-	-	Sulphur dioxide and sulphites (max. 10mg/kg or 10 ml/l) pls. state maximum value/ Dwutlenek siarki i siarczyny (max. 10mg/kg lub 10ml/l) proszę określić maksymalną wartość
13	-	-	Lupine (leguminous)/ Łubin
14	-	-	Mollusks (gastropods, bivalves or cephalopods)/ Mięczaki (ślímaki, małże lub głowonogi)

8. Allergens in food ALBA-LIST (Alba version: August 2009)/ Alergeny w żywności – Lista Alba (wersja: sierpień 2009)

No./Nr.	Contained in product/ Zawarte w produkcie	Cross contamination possible/ Możliwość skażenia krzyżowego	+ = present/ obecny - = absent/ nieobecny
1.1	-	+	wheat/ pszenica
1.2	-	-	rye/ żyto
1.3	-	-	barley/ jęczmień
1.4	-	-	oat/ owiec
1.5	-	-	spelt/ orkisz
1.6	-	-	kamut
1	-	+	gluten
2	-	-	shellfish/ skorupiaki
3	-	+	egg/ jaja
4	-	-	fish/ ryby
5	-	-	peanut/ orzeszki ziemne
6	-	+	soy/ soja
7	-	+	cow's milk/ mleko krowie
8.1	-	-	almond/ migdały
8.2	-	-	hazelnut/ orzechy laskowe
8.3	-	-	walnut/ orzechy włoskie
8.4	-	-	cashew/ orzechy nerkowca
8.5	-	-	pecan nut/ orzechy pekan
8.6	-	-	brazil nut/ orzechy brazylijskie
8.7	-	-	pistachio/ pistacje
8.8	-	-	macadamia/Queensland nut / makadamia
8	-	-	nuts/ orzechy
9	-	+	celeriac/ seler

	ARRIBA Sp. z o. o.: ul. Obroki 130; 40-833 Katowice	Rozdział: KH	Wersja: 01
	KSIĘGA HACCP	Numer: KH-OP-01755	
	OPIS PRODUKTU – Fasola Bayo Cała 840g LC	Data: 28.04.2026	Strona 5 z 10

10	-	-	musztard/ gorczyca
11	-	-	sesame seed/ sezam
12	-	-	sulphur dioxide and sulphites (max. 10mg/kg or 10ml/l)/ dwutlenek siarki i siarczyny (max. 10mg/kg lub 10ml/l)
13	-	-	lupine (leguminous)/ łubin
14	-	-	molluscs (gastropods, bivalves or cephalopods)/ Mięczaki (ślimaki, małże lub głowonogi)
15	-	+	lactose/ laktoza
16	-	-	cacao/ kakao
17	+	+	glutamate (E620 - E625)/ glutaminian (E620 – E625)
18	-	-	chicken/ drób
19	-	+	coriander/ kolendra
20	-	-	corn (sweet)-maize/ kukurydza słodka – kukurydza zwyczajna
21	-	-	legume/ strąk
22	-	-	beef/ wołowina
23	-	-	pork/ wieprzowina
24	-	-	carrots/ marchew

9. Other ingredients/ Pozostałe składniki:

No./Nr.	Contained in product/ Zawarte w produkcie	Cross contamination possible/ Możliwość skażenia krzyżowego	+ = present/ obecny - = absent/ nieobecny
1	-	-	Natural vanilla/ Wanila naturalna
2	-	-	Phenylalanine/ Fenyloalanina
3	-	-	Colouring matters (E100 - E199) (pls. specify): Barwniki (E100 – E199) (proszę wymienić):
4	-	-	E320 (BHA) / E321 (BHT)
5	-	-	Benzoates/sorbates / Benzoesany/sorbiniany
6	-	-	Animal constituents (pls. specify): Składniki pochodzenia zwierzęcego (proszę wymienić):

10. Hazardous substances/ Niebezpieczne substancje:

Is this product a hazardous substance? / Czy produkt jest substancją niebezpieczną	No/ Nie
---	----------------

11. GMO declaration/ Deklaracja GMO:

1.	Free of GMO/ Wolny od GMO: The product does <u>not</u> contain raw materials, which can be genetically modified. <i>Produkt nie zawiera surowców, które były genetycznie modyfikowane.</i>	YES TAK
2.	No GMO labeling required by Regulation 1829/2003, Regulation 1830/2003 <i>Bez oznakowania GMO wymaganym rozporządzeniem 1829/2003, rozporządzeniem 1830/2003</i>	NO NIE

	ARRIBA Sp. z o. o.: ul. Obroki 130; 40-833 Katowice	Rozdział: KH	Wersja: 01
	KSIĘGA HACCP	Numer: KH-OP-01755	
	OPIS PRODUKTU – Fasola Bayo Cała 840g LC	Data: 28.04.2026	Strona 6 z 10

3. GMO-presence/ Obecność GMO: The product <u>does</u> contain parts of genetically modified raw materials respectively the presence can not be excluded. Either no GMO status is available or it can be proved that genetically modified raw materials/organisms are used. <i>Produkt zawiera części surowców genetycznie modyfikowanych których obecności nie można wykluczyć. Informacja o obecności GMO jest dostępna lub można udowodnić, że użyte są genetycznie modyfikowane surowce/organizmy.</i>	NO NIE
---	-------------------

12. Ionizing radiation / Promieniowanie jonizujące:

Regulation of the Minister of Health of 20 June 2007 on the irradiation of food with ionizing radiation

(Journal of Laws 2007 No. 121 item 841)

The provisions of Directive 1999/2 and Directive 1999/3 concerning foodstuffs and food ingredients treated with ionizing radiation and food ingredients treated with ionizing radiation are complied with and do not require any special marking. /

Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 20 czerwca 2007 r. w sprawie napromienienia żywności promieniem jonizującym (Dz.U.2007 nr 121 poz. 841)

Postanowienia Dyrektywy 1999/2 oraz Dyrektywy 1999/3 dotyczące środków spożywczych oraz składników spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego oraz składników środków spożywczych poddanych działaniu promieniowania jonizującego, są dotrzymane i nie wymagają żadnego szczególnego oznakowania.

Has the product been treated with radioactivity? / Czy produkt poddano działaniu promieniotwórczemu?	No/ Nie
---	----------------

13. Risk management/ Zarządzanie ryzykiem:

Is there any potential risk contamination with chemical substances (pesticides, cleaning products etc.)? If yes which countermeasures did you implement? <i>Czy istnieje potencjalne ryzyko zanieczyszczenia substancjami chemicznymi (pestycydami, środkami czyszczącymi itp.)? Jeśli tak, jakie środki zaradcze zostały wdrożone?</i>		No / Nie
Is there any potential risk of contamination by pathogen germs? If yes, which countermeasures did you implement? <i>Czy istnieje potencjalne ryzyko zanieczyszczenia przez czynniki chorobotwórcze (patogen)? Jeśli tak, jakie środki zaradcze zostały wdrożone?</i>		No / Nie
X-ray detector/ Detektor promieniowania rentgenowskiego	Yes/ Tak	If yes, pls. specify type and size of the used test specimens (glass, metal... etc.)/ <i>Jeżeli tak, proszę określić typ i wielkość stosowanych wzorców (szkło, metal... itp.):</i> • Metal sphere (Fe, Non-Fe, and Stainless Steel) 3.0 mm • Stone 3.0 mm
Metal detector/ Wykrywacz metali	No / Nie	If yes, pls. specify type and size of the used test specimens (ferrous, non-ferrous, stainless-steel... etc.)/ <i>Jeżeli tak, proszę określić typ i wielkość stosowanych wzorców (żelaza, metali nieżelaznych, stali nierdzewnej... itp.):</i>
Sieves/ Sita	No / Nie	If yes, pls. specify the used mesh/ <i>Jeżeli tak, proszę określić wielkość oczek:</i>

	ARRIBA Sp. z o. o.: ul. Obroki 130; 40-833 Katowice	Rozdział: KH	Wersja: 01
	KSIĘGA HACCP	Numer: KH-OP-01755	
	OPIS PRODUKTU – Fasola Bayo Cała 840g LC	Data: 28.04.2026	Strona 7 z 10

Others/ Inne	No / Nie	If yes, pls. specify type and size/ <i>Jeżeli tak, proszę określić typ i rozmiar:</i>
---------------------	-----------------	---

14. Organoleptic characteristics/ Właściwości organoleptyczne:

Colour/ Kolor: <i>Characteristic of types and varieties of canned beans</i> / charakterystyczny dla danego typu i odmiany fasoli konserwowej.
Taste/ Smak: <i>characteristic of types and varieties of canned beans which must be free of any taste that does not belong to the product.</i> / charakterystyczny dla produktu, bez obcego posmaku
Odor/ Zapach: <i>characteristic of the types and varieties of canned beans, free of rancidity odor, fermentation or any other strange odor.</i> / charakterystyczny dla fasoli konserwowej, bez zapachu zjełczenia lub fermentacji, ani obcych woni
Size, form/ Rozmiar, kształt: <i>whole beans should have a smooth consistency and with broth as a typical medium of coverage.</i> / Całe ziarna fasoli powinny charakteryzować się gładką konsystencją oraz być otoczone zalewą (wywarem), stanowiącą typowe medium pokrywające.

15. Chemical Analysis/ Analiza chemiczna:

Parameter/Parametr	Method/Metoda	Result/Wynik	Unit/Jednostka	Tolerance±/Tolerancja±
pH:	MPCOP-021	5.30 - 6.50	pH	
salt/ sól:	MPCOP-020	0.70 - 0.90	%	
Acidity/Kwasowość:	Doesn't apply			
Brix:	Doesn't apply			
Vacuum (in Hg) / Podciśnienie (cale słupa rtęci)	MPCOP-023	Min 3,0	In Hg	
Free Space / wolna przestrzeń	MP CEC-032	8-14,0	Mm	

16. Microbiological Analysis/ Analiza mikrobiologiczna:

Commission Regulation (EC) No 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs Amendment Commission Regulation (EC) No 1441/2007 of 5 December 2007 amending Regulation (EC) No 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs Listeria monocytogenes (jtk/g), Salmonella w 25g, Enterobacteriaceae (jtk/g), E. coli (jtk/g) / Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych Zm. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1441/2007 z dnia 5 grudnia 2007 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych Listeria monocytogenes (jtk/g), Salmonella w 25g, Enterobacteriaceae (jtk/g), E. coli (jtk/g)		
---	--	--

Parameter/Parametr	Method/Metoda	Result/Wynik
Aerobic Mesophilic	NOM-130-SSA1-1995	Absence
Anaerobic mesophilic	NOM-130-SSA1-1995	Absence
Anaerobic thermophiles	NOM-130-SSA1-1995	Absence

	ARRIBA Sp. z o. o.: ul. Obroki 130; 40-833 Katowice	Rozdział: KH	Wersja: 01
	KSIĘGA HACCP	Numer: KH-OP-01755	
	OPIS PRODUKTU – Fasola Bayo Cała 840g LC	Data: 28.04.2026	Strona 8 z 10

Aerobic thermophiles	NOM-130-SSA1-1995	Absence
-----------------------------	--------------------------	----------------

17. Heavy metals and metalloids/ Ciężkie metale i metaloidy

Commission Regulation (EC) No 915/2023 of 25 April 2023 amending Regulation (EC) No 1881/2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs

Lead (mg / kg), Cadmium (mg / kg) /

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 915/2023 z dnia 25 kwietnia 2023 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych

Ołów (mg/kg), Kadm (mg/kg)

Parameter/Parametr	Result/Wynik	Method/Metoda
Lead (Pb)(mg/Kg)/ Ołów	max. 1.0 mg/kg	External Analysis every two years
Cadmium (Cd)(mg/Kg)/ Kadm	max. 0.2 mg/kg	External Analysis every two years
Arsenic (As)(mg/kg) / Arsen	max 1.0 mg/Kg	External Analysis every two years

18. Shelf life/ Okres przydatności do spożycia:

3 years / 3 lata

19. Weight of product/ Waga produktu:

Gross weight/ Waga brutto:	935 g
Net weight/ Waga netto:	825.0 - 855.0 g
Dreined weight/ Masa po odcieku:	417.0 – 443.0 g
Carton weight/ Waga kartonu:	11.2 kg

20. Packaging/ Pakowanie:

Pieces in carton/ Sztuk w kartonie:	12
Pallet 120 x 100 cm	
Cartons per layer/ Kartonów na warstwie:	10
Layers per pallet/ Warstw na palecie:	11
Pallet 120 x 80 cm	
Cartons per layer/ Kartonów na warstwie:	-
Layers per pallet/ Warstw na palecie:	-

21. Dimensions/ Wymiary:

Product dimensions/ Wymiary produktu	101 x 101 x 118 mm
Box dimensions/ Wymiary kartonu:	41.5 x 20.5 x 12.0 cm

22. EAN Codes/ Kody EAN:

EAN code on product/ Kod EAN na produkcie:	7501017003501
EAN code on carton/ Kod EAN na kartonie:	17501017003508

23. Storage conditions/ Warunki przechowywania:

	ARRIBA Sp. z o. o.: ul. Obroki 130; 40-833 Katowice	Rozdział: KH	Wersja: 01
	KSIĘGA HACCP	Numer: KH-OP-01755	
	OPIS PRODUKTU – Fasola Bayo Cała 840g LC	Data: 28.04.2026	Strona 9 z 10

Store in room temperature. Once opened, place contents in another container and refrigerate. / Zamknięty przechowywać w temperaturze pokojowej. Po otwarciu przelej zawartość do innego pojemnika i wstaw do lodówki.

24. Country origin of the ingredients / Kraj pochodzenia składników:

Ingredient / Składnik	Country origin / kraj pochodzenia
Water / woda	Water well
Pinto bean / fasola pinto	Mexico / Meksyk
Onion / cebula	Mexico / Meksyk
Tomato paste / koncentrat pomidorowy	Mexico//USA / Meksyk/USA
Iodized salt / sól jodowana	Mexico / Meksyk
Vegetable oil (soy) / olej sojowy	Mexico / Meksyk
Jalapeño pepper / papryka jalapeno	Mexico / Meksyk
Monosodium / Glutaminian Monosodowy glutamate	China / Chiny
Garlic / czosnek	Mexico / Meksyk

25. Process description / Opis procesu produkcji:

In the elaboration of this product, several operations are carried out to obtain adequate final preparations, which are placed in hermetic tin can containers and subjected to a commercial sterilization process that guarantees the destruction of pathogenic microorganisms, the stages required to obtain this product are:
cleaning, washing, cooking, grinding, seasoning, canning, hermetically sealing, sterilization, chilling, labeling, packaging, palletizing, storing and distribution. / W procesie wytwarzania niniejszego produktu przeprowadza się szereg operacji mających na celu uzyskanie odpowiedniego produktu końcowego, który następnie jest umieszczany w hermeticznie zamkniętych puszkach metalowych i poddawany procesowi sterylizacji handlowej, zapewniającemu zniszczenie mikroorganizmów chorobotwórczych. Etapy niezbędne do uzyskania tego produktu obejmują: czyszczenie, mycie, gotowanie, rozdrabnianie, przyprawianie, puszkowanie, hermetyczne zamykanie, sterylizację, chłodzenie, etykietowanie, pakowanie, paletyzację, magazynowanie oraz dystrybucję.

26. Certifications/ Certyfikaty:

If the product meets the requirements and has the following certificates/ Czy produkt spełnia wymagania i posiada poniższe certyfikaty:

Certificate/ Certyfikat	Yes/ Tak	No/ Nie
BRC		X
IFS		X
FSSC 22000	X	
ISO 22000		X
HACCP	X	
Other/ Inne:		X

	ARRIBA Sp. z o. o.: ul. Obroki 130; 40-833 Katowice	Rozdział: KH	Wersja: 01
	KSIĘGA HACCP	Numer: KH-OP-01755	
	OPIS PRODUKTU – Fasola Bayo Cała 840g LC	Data: 28.04.2026	Strona 10 z 10

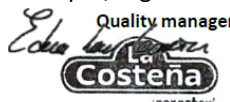
27. Date, signature and stamp of person approver/ Data, podpis i pieczętka osoby wypełniającej:

 May 18, 2026
--

By signing the specification, you declare the authenticity of the delivered goods, and thus the lack of potential adulteration of the delivered product in terms of legal requirements and data included in the specification. /

Podpisując specyfikację deklaruję Państwo autentyczność dostarczanego towaru, a tym brak możliwości potencjalnego zafałszowania dostarczanego produktu pod kątem wymagań prawnych i danych umieszczonych w specyfikacji.

28. Date, signature of the approver / Data, podpis osoby zatwierdzającej:

Zatwierdził ze strony firmy ARRIBA / Approved by the company ARRIBA: Data / Date: 26.05.2026, Wiktoria Glaba	Zatwierdził ze strony Dostawcy / Approved by the Supplier Data / Date: May 18, 2026
Podpis / Signature:	Podpis / Signature:  Costeña ipor saberi.

Zatwierdził ze strony firmy ARRIBA / Approved by the company ARRIBA: Data / Date:	Zatwierdził ze strony Klienta / Approved by the customer: Data / Date:
Podpis / Signature:	Podpis / Signature: