

	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>WHEY PROTEIN CONCENTRATE POWDER</b> <b>WPC 80 AGLO LACTOSE FREE</b>	SP – 03
		Version 6
		Page 1/3
		Date: 02.01.2026
Prepared/Opracował	Manager of the IMS / Kierownik ds. ZSZ	Małgorzata Turowska
Approved/Zatwierdził	CEO/Prezes	Tomasz Stopa

### 1. PRODUCT DESCRIPTION/OPIS PRODUKTU

WPC 80 LF AGLO is a whey protein concentrate powder produced from whey, agglomerated with sunflower lecithin; Lactose in the product is enzymatically hydrolysed to glucose and galactose 50/50 and lactose content is below 0,1 %/WPC 80 LF AGLO to koncentrat białek serwatkowych w proszku otrzymywany z serwatki, aglomerowany z lecytyną słonecznikową; Laktoza w produkcie jest enzymatycznie zhydrolizowana do glukozy i galaktozy 50/50 i zawartość laktozy w produkcie wynosi poniżej 0,1 %.

### 2. APPLICATION/PRZEZNACZENIE

Sport nutrition, clinical nutrition/Żywność dla sportowców, żywienie kliniczne

### 3. RAW MATERIAL/SUROWIEC

Fresh whey obtained from rennet cheese production, sunflower lecithin/Świeża serwatka pochodząca z produkcji sera podpuszczkowego, lecytyna słonecznikowa

### 4. SENSORY CHARACTERISTIC/CECHY ORGANOLEPTYCZNE

Parameter	Description
Colour/Kolor	Creamy white to yellow, uniform/Kremowobiała do żółtej, jednorodna
Smell/Zapach	Specific – proteinaceous, free from foreign odours/Specyficzny dla białka, wolny od obcych zapachów
Taste/Smak	Typical for the product, clean, free from foreign taste/Typowy dla produktu, czysty bez obcych smaków
Appearance/Wygląd	Free flowing powder, homogeneous, finely atomised, acceptable light lumps easily crumbling/Proszek sypki, jednorodny, drobno rozpylony, dopuszczalne są małe, łatwo rozpadające się grudki

### 5. PHYSICAL AND CHEMICAL PARAMETERS/PARAMETRY FIZYKOCHEMICZNE

Parameter/Parametr	Value/Wartość	Test method/Metodyka badań
Protein (DM)/Białko (SM)	80% min.	PN-EN ISO 8968:3:2008
Fat/Tłuszcz	6% max.	PN-EN ISO 1736:2010
Lactose/Laktoza	0,1% max.	ISO 5765-2:2002
Moisture/Wilgotność	5,5% max.	Internal method / Metoda wewnętrzna
Ash/Popiół	5% max.	Internal method / Metoda wewnętrzna
pH ( 10% solution )	6 min.	Internal method / Metoda wewnętrzna
Scorched particles/Cząstki przypalone	Disc/Dysk A; A/B	PN-78-A-86030
Antibiotics and inhibitory substances/ Antybiotyki i substancje hamujące	absent/nieobecne	Delvotest

### 6. MICROBIOLOGICAL PARAMETERS/PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE

Parameter/Parametr	Value/Wartość		Test method/Metodyka badań
	Target/Docelowe	Acceptable/Dopuszczalne	
Total plate count/ Ogólna liczba drobnoustrojów	≤10000 cfu/g	≤50000 cfu/g	PN-EN ISO 4833-1:2013
Coliforms/ Bakterie z grupy coli	<10 cfu/g	<10 cfu/g	PN-ISO 4832:2007
Yeasts and moulds/ Drożdże i pleśnie	≤10 cfu/g	≤100 cfu/g	PN-ISO 21527-2:2009
<i>Listeria monocytogenes</i> / <i>Listeria monocytogenes</i>	Abs/25 g n=5 c=0	Abs/25 g n=5 c=0	PN-EN ISO 11290-1:2007-07
<i>Salmonella</i> / <i>Salmonella</i>	Abs/25 g n=5 c=0	Abs/25 g n=5 c=0	PN-EN ISO 6579-1:2017-04
<i>Enterobacteriaceae</i> / <i>Enterobacteriaceae</i>	m=M <10 cfu/g n=5 c=0	m=M=10 cfu/g n=5 c=0	PN-EN ISO 21528-2:2017-08
Staphylococci coagulase positive ( <i>Staphylococcus aureus</i> and other species)/ Gronkowce koagulazo dodatnie ( <i>Staphylococcus aureus</i> i inne gatunki)	m=M <10 cfu/g n=5, c=0	m=10, M=100 cfu/g n=5, c=2	PN-EN ISO 6888-2:2001

**7. REQUIREMENTS CONCERNING CONTAMINANTS/WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZANIECZYSZCZEŃ**

Parameter/Parametr	Limits/Limity
Heavy metals/Metale ciężkie	Pb max. 0,02 mg/kg in accordance with EU Regulation No 2023/915 zgodnie z Rozporządzeniem UE Nr 2023/915
Pesticides/Pestycydy	in accordance with EU Regulation No 396/2005 (with subsequent amendments)/ zgodnie z Rozporządzeniem UE Nr 396/2005 (z późniejszymi zmianami)
Aflatoxin M1/Aflatoksyna M1	max. 0,05 µg/kg in accordance with EU Regulation No 2023/915 zgodnie z Rozporządzeniem UE Nr 2023/915
Nitrates, nitrites/Azotany, azotyny	nitrates/azotany max. 70 mg/kg; nitrites/azotyny max. 1,5 mg/kg
Dioxins and PCBs/Dioksyny i PCB	sum of dioxins/suma dioksyn max. 2 pg/g fat sum of dioxin and dioxin-like PCBs/suma dioksyn i PCB max. 4 pg/fat sum of PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 max. 40 ng/g fat in accordance with EU Regulation No 2023/915 zgodnie z Rozporządzeniem UE Nr 2023/915
Ionizing radiation/ Promieniowanie jonizujące	Product is not treated with ionising rays/Produkt nie jest poddawany promieniowaniu jonizującemu

**8. ALLERGENS/ALERGENY**

ALLERGENS/ALERGENY	Presence in the product/ Obecność w produkcie	Presence in the production line/ Obecność na linii produkcyjnej	Presence in the plant/ Obecność w zakładzie	Is the control measure implemented to avoid the risk of cross-contamination/ Czy wdrożono środki kontroli celem uniknięcia ryzyka zanieczyszczeń krzyżowych
Cereals containing gluten (ie. wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridised strains) and product thereof/ Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies zwyczajny, pszenica oplewiona, kamut lub ich szczepy hybrydowe) i produkty pochodne	NO/NIE	NO/NIE	NO/NIE	N/A
Shellfish and products thereof/ Skorupiaki i produkty pochodne	NO/NIE	NO/NIE	NO/NIE	N/A
Eggs and products thereof/ Jaja i produkty pochodne	NO/NIE	NO/NIE	NO/NIE	N/A
Fish and products thereof/ Ryby i produkty pochodne	NO/NIE	NO/NIE	NO/NIE	N/A
Peanuts and products thereof/ Orzeszki ziemne i produkty pochodne	NO/NIE	NO/NIE	NO/NIE	N/A
Soy and products thereof/ Soja i produkty pochodne	NO/NIE	NO/NIE	NO/NIE	N/A
Milk and products thereof (including lactose)/ Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	YES/TAK	YES/TAK	YES/TAK	N/A
Nuts ie. almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan nut, brazil nut, pistachio nut, macadamia nut and products thereof/ Orzechy tj. migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, fistaszek, orzech makadamia i produkty pochodne	NO/NIE	NO/NIE	NO/NIE	N/A
Celery and products thereof/ Seler zwyczajny i produkty pochodne	NO/NIE	NO/NIE	NO/NIE	N/A
Charlock and products thereof/ Gorzycza i produkty pochodne	NO/NIE	NO/NIE	NO/NIE	N/A
Sesame seeds and products thereof/ Nasiona sezamu i produkty pochodne	NO/NIE	NO/NIE	NO/NIE	N/A
Sulfur dioxide and sulphites in concentrations above 10mg/kg or 10 mg/l expressed as SO <sub>2</sub> / Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO <sub>2</sub>	NO/NIE	NO/NIE	NO/NIE	N/A
Lupin and products thereof/ Łubin i produkty pochodne	NO/NIE	NO/NIE	NO/NIE	N/A
Molluscs and products thereof/ Mięczaki i produkty pochodne	NO/NIE	NO/NIE	NO/NIE	N/A

### 9. NUTRITIONAL VALUE/WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Nutritional value in 100 g/Wartość odżywcza w 100 g	
Energy/Energia	1545 kJ/369 kcal
Protein/Białko	76 g
Carbohydrates/Węglowodany	5 g
in which sugars/w tym cukry	5 g
glucose/glukozą	2,5 g
galactose/galaktoza	2,5 g
lactose/laktoza	<0,1 g
Fat/Tłuszcz	5 g
in which saturated/w tym kwasy tłuszczowe nasycone	3 g
Salt/Sól	0,5 g

### 10. PACKAGING/PAKOWANIE

Direct packaging/ Opakowanie jednostkowe	paper bags – 20 kg, 4 – layer with polyethylene insert/ worki papierowe – 20 kg, 4 – warstwowe z wkładką polietylenową
Palleting/Paletowanie	800 kg, pallets wrapped in stretch foil/palety owinięte folią stretch
Veterinary Factory Code/ Weterynaryjny numer identyfikacyjny	PL 06081604 WE

### 11. STORAGE CONDITIONS/WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Shelf life/Okres przydatności	24 months/24 miesiące
Storage conditions/ Warunki przechowywania	product should be stored in unopened packaging in cool (temp. ≤ 20°C), dry (RH ≤ 75%) conditions, away from direct sunlight or strong odours/ produkt przechowywać w zamkniętym opakowaniu, w chłodnym (temp. ≤ 20°C), suchym (wilgotność wzg. ≤ 75%) pomieszczeniu, z dala od bezpośredniego działania światła słonecznego i silnych zapachów
Transport / Transport	Means of transport that protect the product from damage, moisture, and other harmful environmental effects / Środki transportu zabezpieczające produkt przed uszkodzeniem, zawilgoceniem oraz innymi szkodliwymi wpływami otoczenia

### 12. STATUS GMO

GMO	product does not contain and has not been produced from GMO organisms/ produkt nie zawiera i nie został wyprodukowany z organizmów genetycznie modyfikowanych
-----	--

### 13. CERTIFICATION/CERTYFIKACJA

CERTIFICATION/ CERTYFIKOWANE SYSTEMY	BRC, HALAL, KOSHER
---	--------------------

### 14. ADDITIONAL INFORMATION/DODATKOWE INFORMACJE

Please note that the lactose limit for the lactose free claim is defined differently in different countries. There is no common EU legislation regarding a low lactose/lactose free claim./ Należy pamiętać, że limit zawartości Laktozy dla oświadczeń 'nie zawiera laktozy' jest określany w różny sposób w różnych krajach. Nie ma wspólnego prawodawstwa UE dotyczącego informacji o niskiej zawartości Laktozy/bez Laktozy.

\*The document has been created electronically and is valid without signature./Dokument został utworzony elektronicznie i jest ważny bez podpisu