INV POLAND PRIVATE LABEL MANUFACTURING	FORMULARZ	Indeks: PQ-03/F-01
	CERTYFIKAT JAKOŚCI I ZWOLNIENIA WYROBU GOTOWEGO	Wydanie: V
		Data wydania: 07.10.2026 r.

Numer dokumentu : CJ07/11/26/ZP1 **Data wystawienia: 05.11.2026 r.**

IDENTYFIKACJA PRODUKTU	
Nazwa:	**B Complex Super Witalność**
Kod EAN jednostkowy:	**5907433022935**
Numer partii:	**2480726**
Specyfikacja źródłowa:	SK/060/26 wersja 1
Ilość zwolniona na rynek:	9 754 opakowań jednostkowych
Data minimalnej trwałości:	**10.2028**

CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU KOŃCOWEGO			
Kategoria produktu	Suplement diety	**Typ produktu**	tabletka
Przeznaczenie konsumenckie	Preparat jest przeznaczony dla osób dorosłych. Nie stosować w przypadku uczulenia na którykolwiek z jego składników.		
Warunki przechowywania i transportu	Przechowywać w suchym i zacienionym miejscu, w sposób niedostępny dla małych dzieci, w temperaturze 15 - 25°C oraz wilgotności względnej 35% - 70%. Przewozić w temperaturze 15 - 25°C.		
Data minimalnej trwałości	24 miesiące od daty produkcji		
Zawartość opakowania jednostkowego	120 tabletek / słoik		

WŁAŚCIWOŚCI – CECHY ORGANOLEPTYCZNE			
BADANY PARAMETR	**METODA**	**WYMAGANIA**	**WYNIK**
Postać / wygląd	Wizualna	tabletka *(powierzchnia gładka, pozbawiona uszkodzeń i zanieczyszczeń)*	ZGODNY
Kształt i rozmiar	Wizualna	Okrągły, średnica stempla 8 mm	ZGODNY
Kolor tabletki	Wizualna	Żółty	ZGODNY

TESTY FIZYKOCHEMICZNE			
BADANY PARAMETR	**METODA**	**WYMAGANIA**	**WYNIK**
Średnia masa całej tabletki, mg	Wagowa	219,23 mg +/- 7,5%	218 mg
Średnia masa netto opakowania jednostkowego, g	Wagowa	Min. 24,36 g (120 kapsułek po 203 mg przy uwzględnieniu -7,5% masy kapsułki)	26,44 g

METALE CIĘŻKIE			
BADANY PARAMETR	**METODYKA BADANIA**	**WYMAGANIA**	**WYNIK**
Kadm (Cd)	PN-EN 15763:2010	Nie więcej niż 1 ppm (mg/kg)	< 0,0020 mg/kg
Ołów (Pb)	PN-EN 15763:2010	Nie więcej niż 3 ppm (mg/kg)	< 0,010 mg/kg

INV POLAND PRIVATE LABEL MANUFACTURING	FORMULARZ	Indeks: PQ-03/F-01
	CERTYFIKAT JAKOŚCI I ZWOLNIENIA WYROBU GOTOWEGO	Wydanie: V
		Data wydania: 07.10.2026 r.

Rtęć (Hg)	PN-EN 15763:2010	Nie więcej niż 0,10 ppm (mg/kg)	0,0011 mg/kg

CZYSTOŚĆ MIKROBIOLOGICZNA

BADANY PARAMETR	METODYKA BADANIA	WYMAGANIA	WYNIK
Ogólna liczba drobnoustrojów	PN-EN ISO 4833-1:2013-12, PN-EN ISO 4833-1:2013-12/Ap1:2016-11	Nie więcej niż 10^4 jtk/g	$<1,0x10^1$ jtk/g
Liczba pleśni i drożdży	PN-ISO 21527-2:2009	Nie więcej niż 10^2 jtk/g	$<1,0x10^1$ jtk/g
Obecność przypuszczalnych *Escherichia coli*	PN-ISO 7251:2006	Nieobecne w 1 g	Nieobecne w 1 g
Obecność *Staphylococcus aureus*	PN-EN ISO 6888-3:2004, PN-EN ISO 6888-3:2004/AC:2005	Nieobecne w 1 g	Nieobecne w 1 g
Obecność *Salmonella*	PN-EN ISO 6579-1:2017-04, PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09	Nieobecne w 25 g	Nie wykryto w 25 g
Obecność *Listeria monocytogenes*	PN-EN ISO 11290-1:2017-07	Nieobecne w 25 g	Nie wykryto w 25 g

OŚWIADCZENIE I PODSTAWA ZGODNOŚCI

Niniejszym oświadczam, że przedstawione dane są prawdziwe. Zastosowane materiały wyjściowe spełniają wymagania aktualnych specyfikacji oraz zostały zatwierdzone do stosowania.

Wyżej wymieniona partia produktu została wytworzona zgodnie z HACCP, specyfikacją produktu gotowego i przepisami lokalnego prawa.

Zapisy z pakowania i analizy serii zostały sprawdzone i są zgodne z HACCP.

POWYŻSZY PRODUKT JEST ZGODNY Z:
- Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
- Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z 9 października 2007 r. w sprawie składu oraz oznakowania suplementów diety wraz ze zmianami.
- Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.
- Rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r.
- Wymaganiami specyfikacji produktu oraz zatwierdzonej dokumentacji produkcyjnej.

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE ZARZĄDZANIA ALERGENAMI

Niniejszym potwierdza się, że produkt został wyprodukowany w zakładzie objętym systemem zarządzania alergenami. Wewnętrzny system kontroli procesu produkcyjnego oraz oceny ryzyka realizowany jest w oparciu o ogólne zasady higieny żywności Codex Alimentarius, rozporządzenia (WE) nr 178/2002 i 852/2004 oraz międzynarodowe metodologie tj. VITAL. W zakładzie obowiązuje restrykcyjny system kodowania alergennego oraz sekwencyjnego planowania produkcji. Skuteczność tych procedur podlega ciągłemu nadzorowi i weryfikacji, co zapewnia ich sprawne funkcjonowanie oraz skutecznie eliminuje ryzyko zanieczyszczeń krzyżowych.
Gwarantujemy prawidłowość znakowania wyrobu końcowego zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011.

ZWOLNIENIE WYROBU GOTOWEGO

Na podstawie wyników parametrów produktu zawartych w niniejszym certyfikacie stwierdzam ich zgodność z wymaganiami. Produkt jest DOPUSZCZONY do sprzedaży.

DATA DOPUSZCZENIA	IMIĘ I NAZWISKO OSOBY ZWALNIAJĄCEJ	PODPIS
05.11.2026.	**Natalia Tabor** **Specjalista ds. Kontroli Jakości** **INV Poland sp. z o.o.**	

Niniejszy dokument jest własnością INV Poland Sp. z o.o. Powielanie i rozpowszechnianie części lub całości wyłącznie za zgodą Zarządu.