



Pfeifer & Langen



SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA PRODUKTÓW

**DOTYCZY: CUKRU KRYSZTAŁU, CUKRÓW SEGREGOWANYCH,
CUKRÓW PUDRÓW, SYROPÓW, FONDANTÓW, CUKRÓW
TRZCINOWYCH I BRĄZOWYCH, CUKRÓW ORGANICZNYCH
ORAZ CUKRÓW DEKORACYJNYCH**

UWAGA: Informacje przedstawione w tej specyfikacji jakościowej produktu są oparte na naszym obecnym stanie wiedzy i mają na celu dostarczenie ogólnych uwag na temat naszych produktów i ich zastosowań. Nie można ich interpretować jako gwarancji określonych właściwości opisanych tu produktów lub ich przydatności do konkretnego zastosowania. Dokument ten nie powinien być traktowany jako umowa i nie będzie automatycznie wysyłany ponownie po zmianie, ale może być na życzenie klienta.



SPIS TREŚCI

1	INFORMACJE OGÓLNE.	3
2	WSZYSTKIE PRODUKTY.	4
3	STANDARDY JAKOŚCIOWE.	5
4	CERTYFIKATY ZRÓWNOWAŻONEGO ROZWOJU	5
5	ZGODNOŚĆ	6
6	DOKUMENTY JAKOŚCIOWE	6
7	INFORMACJE O PRODUKCIE	7
8	WARTOŚĆ ODŻYWCZA	7
9	ALERGENY.	7
10	DWUTLENEK SIARKI I SIARCZYNY	8
11	OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE GLUTENU	8
12	WARUNKI PRZECHOWYWANIA I OKRES WAŻNOŚCI	8
13	IDENTYFIKACJA I NUMER PARTII	8
14	SCHEMAT PRODUKCJI	8
15	OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE MATERIAŁÓW OPAKOWANIOWYCH.	9
16	CERTYFIKAT ANALIZY	10
17	CECHY PRODUKTÓW DOSTARCZANYCH PRZEZ PFEIFER & LANGEN.	10
18	OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE GMO	11
19	OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PESTYCYDÓW I METALI CIĘŻKICH	11
20	OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE BSE/TSE	11
21	OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE MELAMINY	12
22	OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PROMIENIOWANIA JONIZUJĄCEGO ORAZ TLENKU ETYLENU.	12
23	OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE WĘGLA KOSTNEGO.	12
24	KONTROLA SZKODNIKÓW	12
25	NUMERY SANITARNE I WETERYNARYJNE	12
26	SPOŁECZNA ODPOWIEDZIALNOŚĆ BIZNESU.	13
27	ZRÓWNOWAŻONY ROZWÓJ W GRUPIE PFEIFER & LANGEN POLSKA.	14
28	DZIAŁANIA NA RZECZ OCHRONY ŚRODOWISKA	15
29	W STRONĘ PRZYSZŁOŚCIOWYCH ŹRÓDEŁ ENERGII.	16
30	AKTUALNE WERSJE CERTYFIKATÓW ORAZ OŚWIADCZEŃ.	17

1 INFORMACJE OGÓLNE



Grupę Pfeifer & Langen w Polsce tworzą dwie spółki:

PFEIFER & LANGEN POLSKA S.A. to spółka produkcyjna, w skład której wchodzić cukrownie: Głinojeck, Gostyń, Miejska Górka i Środa Wielkopolska.

PFEIFER & LANGEN MARKETING SP. Z O.O. to spółka zajmująca się sprzedażą i dystrybucją cukru.



Wieloletnią tradycją i kluczowym celem korporacyjnym Pfeifer & Langen jest zrównoważony rozwój, ochrona zasobów naturalnych, promowanie wydajnych metod uprawy oraz odpowiedzialność społeczna. Buraki są przez nas przetwarzane niemal w 100%. Odzyskaną z nich wodę wykorzystujemy ponownie – w zamkniętych obiegach, przy produkcji cukru.

Produkcja w naszych zakładach realizowana jest w oparciu o międzynarodowe normy i standardy m.in. ISO 22000, FSSC 22000, IFS Food. Realizujemy politykę zrównoważonego korzystania ze środowiska zgodnie z normą ISO 14001:2015 i standardem REDcert EU i REDcert². Dbając o jakość na każdym etapie drogi cukru z pola na stół regularnie przeprowadzamy dokładne audyty u naszych dostawców oraz w naszych zakładach



Nasze buraki kupujemy wyłącznie z polskich, lokalnych upraw. Uprawy znajdują się w bezpośrednim sąsiedztwie naszych cukrowni, dzięki czemu nasz transport jest mało uciążliwy. Średni promień dostaw buraków do naszych cukrowni wynosi 42 km w Wielkopolsce i 68 km w obrębie Cukrowni Głinojeck.

Nasi pracownicy są naszymi najlepszymi ambasadorami. Dbamy o to, żeby każda z ponad tysiąca zatrudnionych osób miała pełną wiedzę nt. funkcjonowania spółki i zapewnioną możliwość rozwoju zawodowego. Stale poprawiamy bezpieczeństwo pracy w naszych cukrowniach poprzez szkolenia dla pracowników oraz prowadzenie regularnych audytów z zakresu BHP.



2 WSZYSTKIE PRODUKTY



3 STANDARDY JAKOŚCIOWE

PRODUCENT – PFEIFER & LANGEN POLSKA S.A.

- [Cukrownia Miejska Górka](#) oraz magazyny Góra Śląska i Głogów – FSSC 22000
- [Cukrownia Gostyń](#) – FSSC 22000
- [Cukrownia Środa Wielkopolska](#) – IFS Food
- [Cukrownia Głinojeck](#) – IFS Food



DOSTAWCA – PFEIFER & LANGEN MARKETING SP. Z O.O.

- ISO 22000

4 CERTYFIKATY ZRÓWNOWAŻONEGO ROZWOJU

CERTYFIKAT	PFEIFER & LANGEN POLSKA S.A.				PFEIFER & LANGEN MARKETING SP. Z O.O.
	MIJSKA GÓRKA	GOSTYŃ	ŚRODA WLKP	GLINOJECK	
REDcert EU	✓	✓	✓	✓	✓
REDcert ²	✓	✓	✓	✓	✓
RSPO			✓*		✓*
ISO 14001	✓	✓	✓	✓	

* dla produktów żelujących

Aktualne wersje certyfikatów są dostępne do pobrania na stronie internetowej:

**WWW.PFEIFER-LANGEN.PL/FIRMA/
ZARZADZANIE-JAKOSCIA**





5 ZGODNOŚĆ

- Produkty są zgodne ze wszystkimi obowiązującymi przepisami polskiego i niemieckiego prawa żywnościowego, a także ze wszystkimi obowiązującymi wymogami europejskiego prawa i higieny żywności. W szczególności produkty spełniają wymagania Niemieckiego Kodeksu Żywności i Pasz (LFGB) oraz Rozporządzenia 178/2002/WE. Spełnione są również wymagania Rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 - w odniesieniu do etykietowania wytworzonych produktów.
- W stosownych przypadkach stosuje się wymogi określone w Rozporządzeniu 396/2005/WE ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, a także Rozporządzenia (UE) nr 2023/915 ustalające najwyższe dopuszczalne normy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych.

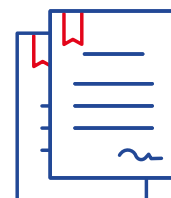
6 DOKUMENTY JAKOŚCIOWE

Dokumenty jakościowe takie jak Specyfikacje czy Karty Charakterystyki* są dostępne na życzenie.

Gdy pył cukrowy, w odpowiednim stężeniu i granulacji, występuje w mieszaninie z powietrzem i występuje źródło zapłonu, może nastąpić jego wybuch.

Zatem rekomendujemy następujące środki ostrożności:

- zapobieganie tworzeniu się pyłu cukrowego;
- usuwanie pyłu z obszaru roboczego oraz z urządzeń;
- unikanie wszelkich źródeł zapłonu;
- zapobieganie gromadzeniu się ładunków elektrycznych.



*Zgodnie z art. 2 ust.7 lit. a) oraz załącznikiem IV do rozporządzenia (WE) nr 1907/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 18 grudnia 2006 roku (rozporządzenie REACH) wraz z późniejszymi zmianami, sacharoza (nr EINECS 200-334-9, nr CAS 57-50-1) jest zwolniona z obowiązku rejestracji, jako substancja, co do której istnieje wystarczająca ilość informacji, że jej swoiste właściwości powodują minimalne ryzyko.

Zgodnie z art. 31 rozporządzenia (WE) nr 1907/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 18 grudnia 2006 roku (rozporządzenie REACH) wraz z późniejszymi zmianami, określającym kryteria dostarczenia karty charakterystyki przez dostawcę substancji lub mieszaniny, karta charakterystyki dla cukru białego nie jest wymagana.

Chociaż karta charakterystyki nie jest prawnie wymagana, chcielibyśmy poinformować, że w zależności od rodzaju produktu pył cukrowy może być osadzony na dostarczonym cukrze. Istnieje także możliwość powstawania pyłu cukrowego, na przykład przez ścieranie podczas transportu.

7 INFORMACJE O PRODUKCIE

PARAMETRY FIZYKOCHEMICZNE

Określone w specyfikacji produktu dostępnej na życzenie.

METODY ANALITYCZNE

Zgodnie z metodyką ICUMSA.

MIKROBIOLOGIA

Określone w specyfikacji produktu dostępnej na życzenie.

METODY ANALITYCZNE

Analizy mikrobiologiczne są wykonywane w wewnętrznym i zewnętrznym akredytowanym laboratorium.

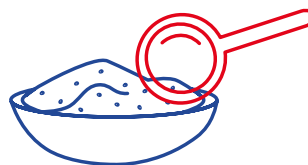
LABORATORIA

Pfeifer & Langen posiada własne laboratoria, ale korzystamy również z usług akredytowanych laboratoriów zewnętrznych.



8 WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Informacja zawarta w Specyfikacji produktu.



9 ALERGENY

Wymienione poniżej składniki alergenne zgodnie z Rozporządzeniem (UE) numer 1169/2011 nie są zawarte w produktach dostarczanych przez Pfeifer & Langen:

- Zboża zawierające gluten* i produkty pochodne.
- Skorupiaki i produkty pochodne.
- Jaja i produkty pochodne.
- Ryby i produkty pochodne.
- Orzeszki ziemne i produkty pochodne.
- Soja i produkty pochodne.
- Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą).
- Orzechy ** i produkty pochodne.
- Seler i produkty pochodne.
- Gorczyca i produkty pochodne.
- Nasiona sezamu i produkty pochodne.
- Dwutlenek siarki i siarczyny > 10 mg / kg.
- Łubin i produkty pochodne.
- Mięczaki i produkty pochodne.

*np. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe

**np. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia, orzechy Queensland i produkty pochodne

10 DWUTLENEK SIARKI I SIARCZYNY

Poziom dwutlenku siarki i siarczynów wynosi: <6 mg/kg.

11 OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE GLUTENU

Niniejszym oświadczamy, że produkty produkowane przez Pfeifer & Langer Polska S.A. nie są żywnością specjalnego przeznaczenia. Nasze produkty zawierają mniej niż 20 ppm glutenu, dlatego spełniają wymogi produktów bezglutenowych zgodnie z rozporządzeniem WE 828/2014/.

12 WARUNKI PRZECHOWYWANIA I OKRES PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

Warunki przechowywania i okres przydatności do spożycia są określone w specyfikacji produktu.

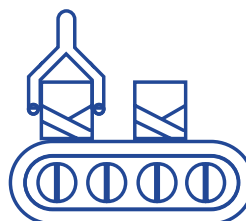
13 IDENTYFIKACJA I NUMER PARTII

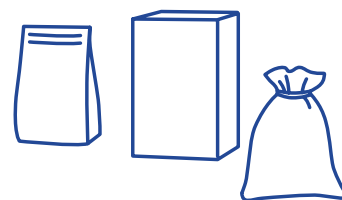
L+7: L = numer partii; 1. + 2. cyfry = numer fabryki; 3. cyfra = rok; 4.+5. cyfry = numer tygodnia w roku; 6. cyfra = dzień produkcyjny w tym tygodniu; (opcjonalnie 7. cyfra = cyfra kontrolna)
Dostawa luzem w silosie: numer partii = numer dokumentu dostawy.

- L31** – oznacza, że cukier został wyprodukowany przez Cukrownię Gostyń
- L32** – oznacza, że cukier został wyprodukowany przez Cukrownię Miejska Górka
- L35** – oznacza, że cukier został wyprodukowany przez Cukrownię Środa Wielkopolska
- L36** – oznacza, że cukier został wyprodukowany przez Cukrownię Gliniojeck

14 SCHEMAT PRODUKCJI

Dostępny na życzenie.





OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE MATERIAŁÓW OPAKOWANIOWYCH

Niniejszym potwierdzamy, że zgodnie z oświadczeniami naszych dostawców stosowane do naszych produktów materiały opakowaniowe mające kontakt z żywnością są odpowiednie do zamierzonego zastosowania i spełniają następujące wymagania:

- § 30 i § 31 niemieckiego kodeksu żywności i pasz (LFGB),
- Europejskie Rozporządzenie (WE) nr 2023/2006 w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej dla materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- Europejskie rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG.

Dotyczy tylko używanych farb drukarskich:

- Wymagania dobrej praktyki produkcyjnej, podstawa jak i lista surowców wykluczonych dla farb drukarskich, podkładów, lakierów i lakierów nadrukowych, wydane przez Europejski Związek Przemysłu Farb Drukarskich (EuPIA).

Dotyczy tylko materiałów z papieru i tektury:

- Zalecenie nr XIV i nr XXXVI BFR i warunki badań określone w § 64 LFGB.

Dotyczy tylko materiałów z tworzyw sztucznych:

- Rozporządzenie europejskie (WE) nr 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Do celów jednolitego wdrożenia ww. zalecenia Stały Komitet ds. Roślin Zwierząt Żywności i Pasz określił następujące poziomy MOAH, które mają zastosowanie w zależności od rodzaju produktu:

- 0,5 mg/kg dla produktów suchych o niskiej zawartości tłuszczu/oleju ($\leq 4\%$ tłuszczu/oleju),
- 1 mg/kg dla produktów o wyższej zawartości tłuszczu/oleju ($> 4\%$ zawartości tłuszczu/oleju),
- 2 mg/kg dla tłuszczów/olejów.

Aby zapewnić, iż nasze produkty nie zawierają MOSH/MOAH przeprowadzamy okresowo badania migracji w zapakowanym wyrobie gotowym w zewnętrznym, akredytowanym laboratorium. Uzyskane wyniki znajdują się poniżej poziomu oznaczalności laboratorium, a zarazem poniżej poziomów proponowanych przez Stały Komitet ds. Roślin Zwierząt Żywności i Pasz (Komitet PAFF).



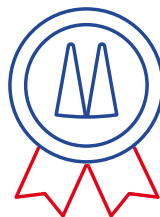
16

CERTYFIKAT ANALIZY

Dla każdej partii produktu dostarczany jest certyfikat analizy. Świadectwa analizy są generowane automatycznie przy dostawie.

Certyfikat zawiera:

- logo producenta,
- zakład produkcyjny,
- nazwę produktu,
- kod produktu,
- numer partii,
- parametry fizyczne i chemiczne.



Dla produktów, określonych terminem przydatności do spożycia dodatkowo:

- datę produkcji partii,
- termin przydatności do spożycia.

17

CECHY PRODUKTÓW DOSTARCZANYCH PRZEZ PFEIFER & LANGEN

HALAL	Produkty oraz proces produkcji są zgodne z wymaganiami Halal oraz posiadają certyfikat Halal. Certyfikat dostępny do pobrania na stronie internetowej: www.pfeifer-langen.pl/firma/zarzadzanie-jakoscia
KOSHER	Produkty oraz proces produkcji są zgodne z wymaganiami Kosher. Produkty posiadają certyfikat Kosher Pareve/Passover. Certyfikat dostępny do pobrania na stronie internetowej: www.pfeifer-langen.pl/firma/zarzadzanie-jakoscia
WEGETARIAŃSKIE	Produkty są odpowiednie dla wegetarian, ale nie posiadają certyfikatu.
WEGAŃSKIE	Produkty są odpowiednie dla wegan, ale nie posiadają certyfikatu.
ORGANICZNE (BIO)	Nie produkujemy produktów BIO, ale mamy kilka w ofercie: www.pfeifer-langen.pl/en/products/products-organic-sugar



18

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE GMO

Produkty nie mają pochodzenia genetycznie modyfikowanego oraz nie wymagają znakowania i identyfikacji GMO zgodnie z rozporządzeniem WE 1829/2003/E w sprawie „Genetycznie modyfikowanej żywności i paszy” oraz Rozporządzeniem 1830/2003/EC dotyczące „Możliwości śledzenia i etykietowania organizmów modyfikowanych genetycznie”.

19

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PESTYCYDÓW I METALI CIĘŻKICH

Niniejszym oświadczamy, że średnie próbki cukru białego (podstawowy surowiec) są analizowane pod kątem pozostałości pestycydów i metali ciężkich w ramach naszego systemu zarządzania jakością. Nasze dotychczasowe, wieloletnie badania potwierdzają, że wartości są poniżej granicy wykrywalności.

Dla metali ciężkich wynoszą odpowiednio:

ARSEN (AS) < 0,1 mg/kg

OŁÓW (PB) < 0,05 mg/kg

KADM (CD) < 0,01 mg/kg

RTEĆ (HG) < 0,005 mg/kg

Ponadto nasz cukier spełnia – tam gdzie ma to zastosowanie – wymogi rozporządzenia (UE) nr 2023/915 ustalającego najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych oraz rozporządzenia (WE) nr 396/2005 ustalającego najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni.

20

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE BSE/TSE

Niniejszym potwierdzamy, że surowce lub materiały pomocnicze pochodzenia zwierzęcego nie są wykorzystywane do produkcji dostarczanych produktów żywnościowych firmy Pfeifer & Langen. W związku z tym nie jest możliwa obecność materiałów z BSE/TSE w naszych produktach.

21 OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE MELAMINY

Niniejszym potwierdzamy, że surowce lub materiały pomocnicze, wykorzystywane przy produkcji cukru i jego asortymentów, nie zawierają melaminy.

22 OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PROMIENIOWANIA JONIZUJĄCEGO ORAZ TLENKU ETYLENU

Niniejszym potwierdzamy, że produkty dostarczane przez Pfeifer & Langen nie zostały poddane obróbce z zastosowaniem promieniowania jonizującego lub ekspozycji na tlenek etylenu.

23 OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE WĘGLA KOSTNEGO

Niniejszym potwierdzamy, że przy produkcji cukru i jego asortymentów nie używamy węgla kostnego.

24 KONTROLA SZKODNIKÓW

Zatrudniamy firmę zewnętrzną do sprawdzenia i zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami zgodnie z planem kontroli naszych zakładów. Firma przeprowadza kontrole raz w miesiącu, a w sezonie letnim dwa razy w miesiącu.

25 NUMERY SANITARNE I WETERYNARYJNE

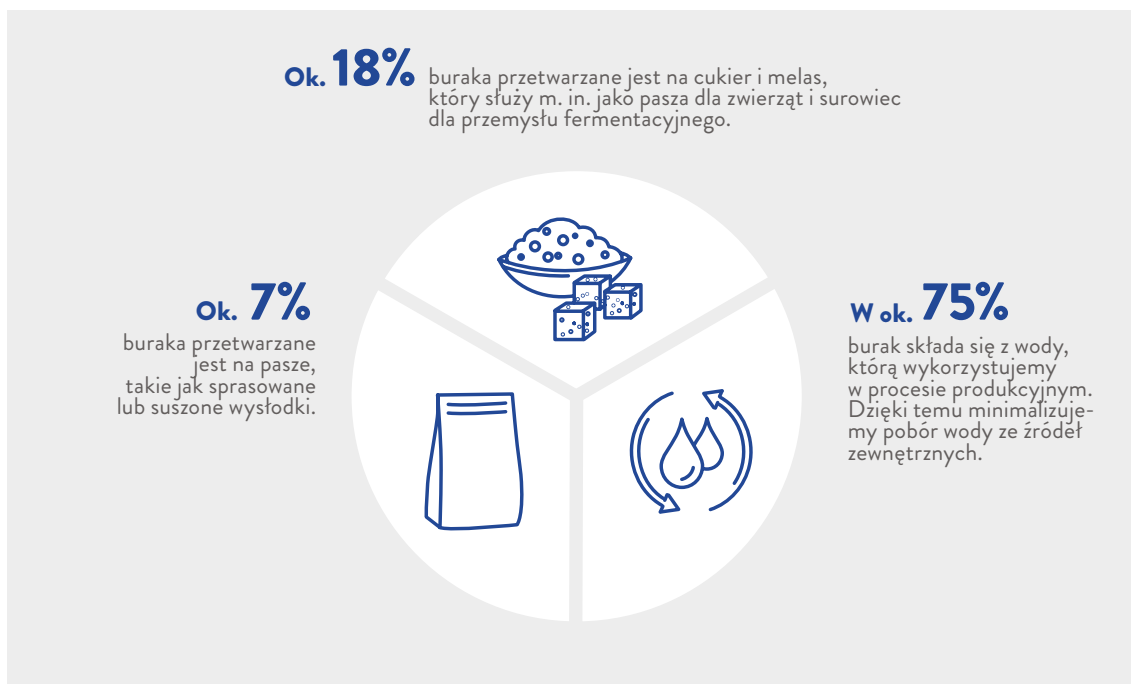
LOKALIZACJA	NUMERY SANITARNE	NUMERY WETERYNARYJNE
GOSTYŃ	HŻ-4110/20/1-01(5)/07	PL3004082p
GLINOJEK	663/1402/2007	α – PL1402022p
MIEJSKA GÓRKA	4110/20-1	PL3022005p
ŚRODA WIELKOPOLSKA	ON-HŻ-4110/20/1-1/07	PL3025019p
PFEIFER & LANGEN MARKETING SP. Z O.O.	-	PL3064127p

SPOŁECZNA ODPOWIEDZIALNOŚĆ BIZNESU

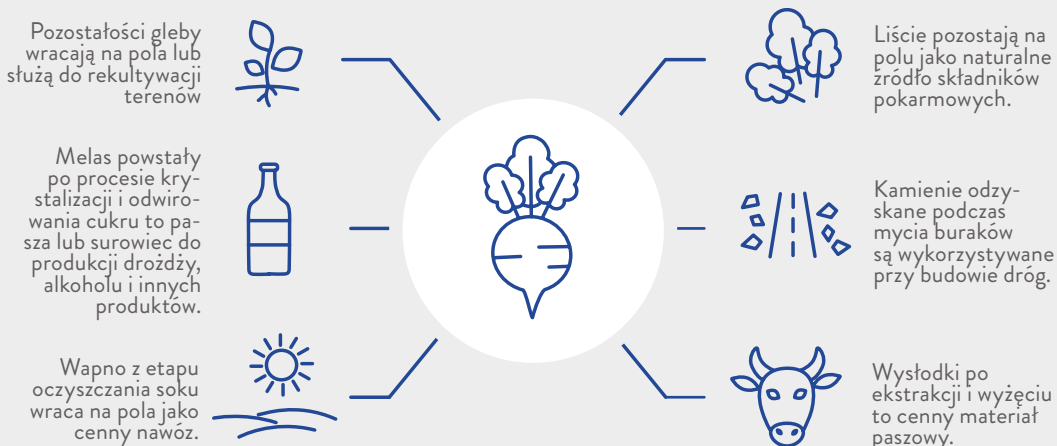
NUMERY SEDEX	Pfeifer & Langen Polska S.A. ZS1055761 Pfeifer & Langen Marketing Sp. z o.o. ZC1038255
ECOVADIS	Pfeifer & Langen Polska S.A. posiada rejestrację w Ecovadis
ZRÓWNOWAŻONY ROZWÓJ	www.pfeifer-langen.pl/zrownowazony-rozwoj
DOBRE DZIAŁANIA	www.dobredzialania.slodkielaczy.pl



ZRÓWNOWAŻONY ROZWÓJ W GRUPIE PFEIFER & LANGEN POLSKA



Świadomi tego jak wiele otrzymujemy od natury, wykorzystujemy niemal każdą część buraka.





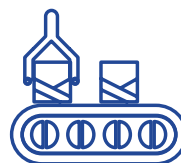
DZIAŁANIA NA RZECZ OCHRONY ŚRODOWISKA



PROCES UPRAWY, ZBIORU I DOSTAWY SUROWCA DO CUKROWN

- Wprowadzenie pasowej uprawy gleby polegającej na stosowaniu maszyn pozwalających jednocześnie uprawić pole, wysiać buraki i wprowadzić odpowiednią dawkę nawozu.
- Wprowadzenie m.in. programu do bilansowania zawartości materii organicznej w glebie (próchnicy).
- Odpowiednia logistyka buraków m.in. zastosowanie systemów GPS

- Stosowanie zamkniętych obiegów wodnych.
- Wykorzystanie wody zawartej w buraku cukrowym.
- Stosowanie zabezpieczeń przed wyciekami.
- Zmniejszenie zużycia energii cieplnej i elektrycznej.
- Budowa nowych i modernizacja starych instalacji do czyszczenia ścieków przemysłowych.



PROCES PRODUKCJI CUKRU

- Zwiększenie ilości sprzedawanego cukru luzem.
- Budowa nowych silosów i zbiorników na cukier płynny.
- Zmniejszenie ilości materiałów stosowanych do pakowania cukru.
- Współpraca z organizacjami odzysku.



PROCES PAKOWANIA, MAGAZYNOWANIA I SPRZEDAŻY CUKRU

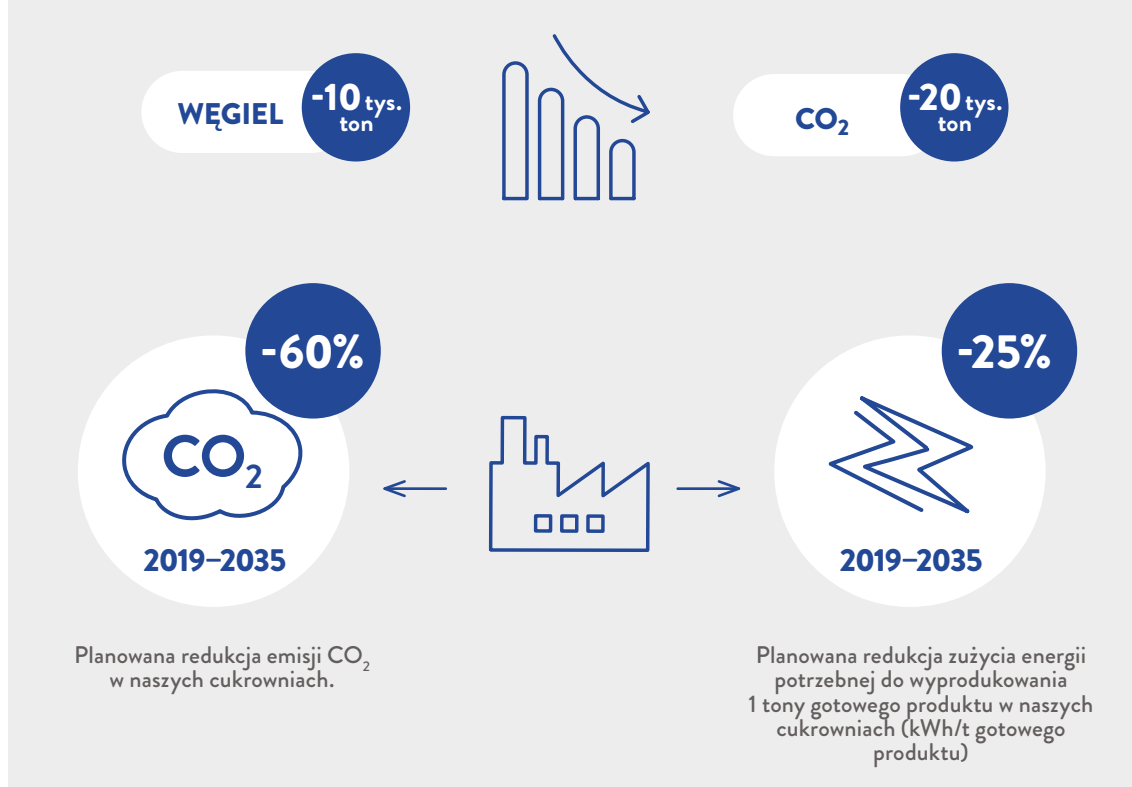


W STRONĘ PRZYSZŁOŚCIOWYCH ŹRÓDEŁ ENERGII

Dążąc do uniezależnienia się od węgla, już teraz podejmujemy szereg działań, które minimalizują negatywny wpływ na otoczenie związany z wykorzystaniem tego paliwa.

Ograniczając zużycie energii, spalamy mniej węgla, a więc redukujemy:

- emisję dwutlenku węgla do atmosfery, zmniejszając nasz ślad węglowy,
- emisję tlenków siarki, azotu i pyłu, co znacząco poprawia jakość powietrza w okolicy naszych cukrowni.



Zachęcamy do zapoznania się z raportem dotyczącym działań na rzecz zrównoważonego rozwoju podejmowanych przez Grupę Pfeifer & Langen w Polsce dostępnym pod adresem

WWW.SLODKIELACZY.PL/ZROWNOWAZONY_ROZWOJ_PFEIFERLANGEN.PDF

AKTUALNE WERSJE CERTYFIKATÓW ORAZ OŚWIADCZEŃ

Aktualne wersje certyfikatów oraz oświadczeń są dostępne do pobrania na stronie: www.pfeifer-langen.pl/firma/zarzadzanie-jakoscia

- OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE ALERGENÓW
- OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE BSE/TSE
- OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE GLUTENU
- OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE GMO
- OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE GMO W PRODUKTACH PASZOWYCH
- OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE KARTY CHARAKTERYSTYKI
- OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE MELAMINY
- OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE ZATWIERDZENIA OPAKOWAŃ PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ
- OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PESTYCYDÓW I METALI CIĘŻKICH
- OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PROMIENIOWANIA JONIZUJĄCEGO I TLENKU ETYLENU
- OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE WĘGLA KOSTNEGO





Pfeifer & Langen

Pfeifer & Langen Polska S.A.
ul. Mickiewicza 35
60-837 Poznań

Phone: +48 61 846 35 00
e-mail: pfeifer-langen@diamant.pl

www.pfeifer-langen.pl
www.sklep.diamant.pl