



SPECYFIKACJA PRODUKTU *PRODUCT SPECIFICATION*

NAZWA PRODUKTU <i>Name of the goods</i>	Płatki drożdżowe nieaktywne <i>Inactive yeast flakes</i>
Kraj pochodzenia <i>Country of origin</i>	Estonia, Francja
Skład <i>Ingredients</i>	Płatki drożdżowe nieaktywne <i>Inactive yeast flakes</i>
Wartości odżywcze w 100g produktu <i>Nutrition values in 100 g of the goods</i>	Wartość energetyczna/Energy 1403 kJ/ 335 kcal, Tłuszcze/Fat 5 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone/ of which saturates 0,5 g, Węglowodany/Carbohydrates 27,5 g, w tym cukry/ of which sugar 2 g, Białko/Protein 45 g, Błonnik/Fiber 20 g, Sól/Salt 0,02 g.
Warunki przechowywania <i>Storage conditions</i>	Przechowywać w suchym miejscu w temp. 5-20°C, wilgotność do 75%. <i>The product should be stored in dry rooms. Storage temperature should not exceed 20 °C and humidity level of 75 %.</i>
Warunki transportu <i>Mode of the transport</i>	Samochody dostosowane do transportu żywności, suche, czyste, bez obcych zapachów, wolne od szkodników. <i>Transport meant to carry foodstuffs, clean, dry without foreign smells, free from pests.</i>
Okres przydatności do spożycia <i>Expiry date</i>	Termin przydatności jest zgodny z deklaracją zawartą na etykiecie. <i>Validity period is compatible with the declaration enclosed on the label.</i>
Przeznaczenie konsumenckie <i>Consumer target</i>	Produkt przeznaczony dla przemysłu spożywczego. Do bezpośredniego spożycia dla wszystkich grup konsumenckich z wyłączeniem alergików. <i>For direct human consumption for all customer groups except the ones suffering from intolerance of the product.</i>
CECHY ORGANOLEPTYCZNE <i>Organoleptic characteristic</i>	
Wygląd zewnętrzny <i>Appearance</i>	Produkt suchy o sypkiej konsystencji. <i>Dry product with loose consistency.</i>

Barwa <i>Color</i>	Jasnobeżowa <i>Light beige</i>		
Smak i zapach <i>Taste and smell</i>	Typowy, bez obcych posmaków i zapachów. <i>Typical, without foreign aftertastes and smells.</i>		
SKŁADNIKI ALERGENNE W PRODUKCIE <i>Allergens in the product</i>		TAK <i>Yes</i>	NIE <i>No</i>
1. Zboża zawierające gluten i produkty pochodne/ <i>Cereals containing gluten and thereof</i>			X
2. Skorupiaki i produkty pochodne/ <i>Crustaceans and products thereof</i>			X
3. Jaja i produkty pochodne/ <i>Eggs and products thereof</i>			X
4. Ryby i produkty pochodne/ <i>Fish and products thereof</i>			X
5. Orzeszki ziemne i produkty pochodne/ <i>Peanuts and products thereof</i>			X
6. Nasiona soi i produkty pochodne/ <i>Soybeans and products thereof</i>			X
7. Mleko i produkty pochodne/ <i>Milk and products thereof</i>			X
8. Orzechy i produkty pochodne/ <i>Nuts and products thereof</i>			X
9. Seler zwyczajny i produkty pochodne/ <i>Celery and products thereof</i>			X
10. Gorczyca i produkty pochodne/ <i>Mustard and products thereof</i>			X
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne/ <i>Sesame seeds and products thereof</i>			X
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/l/ <i>Sulphite and Sulphur dioxide(SO₂) Sulpur dioxide and sulphites at concetrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂</i>			X
13. Łubin i produkty pochodne/ <i>Lupin and products thereof</i>			X
14. Mięczaki/ <i>Molluscs</i>			X
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA <i>Physio-chemical characteristic</i>			
Wilgotność <i>Moisture</i>	2,6 %		
Sucha masa <i>Dry matter</i>	97,4 %		
Metale ciężkie <i>Heavy metals</i>	Zawartość zgodna z aktualnym rozporządzeniem UE nr 915/2023. <i>In accordance with the Regulation (EC) No. 915/2023 as amended.</i>		
Substancja konserwująca <i>Preservative</i>	Bez konserwantów <i>Without preservatives</i>		
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA <i>Microbiological characteristic</i>			
Salmonella	Nieobecne w 25g <i>Absent in 25 g</i>		
Escherichia Coli	Nieobecne w 1g <i>Absent in 1 g</i>		
GMO	Produkt nie jest modyfikowany genetycznie. <i>The product is not genetically modified.</i>		