



SPECYFIKACJA PRODUKTU PRODUCT SPECIFICATION

NAZWA PRODUKTU <i>Name of the goods</i>	ŻURAWINA SUSZONA <i>Dried cranberry</i>
Kraj pochodzenia <i>Country of origin</i>	USA, Kanada, Chile
Składniki <i>Ingredients</i>	Żurawina suszona, cukier trzcinowy, olej słonecznikowy <i>Dried Cranberry, cane sugar, sunflower oil</i>
Wartości odżywcze w 100g produktu <i>Nutritional values</i>	Wartość energetyczna/ <i>Energy</i> - 1495 kJ/353 kcal, Tłuszcz/ <i>Fat</i> - 0,5 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone/ <i>of which saturates</i> - 0 g, Węglowodany/ <i>Carbohydrates</i> -84 g, w tym cukry/ <i>of which sugar</i> - 67 g, Błonnik/ <i>Fibre</i> - 5 g, Białko/ <i>Protein</i> - 0,5 g, Sól/ <i>Salt</i> - 0,01g
Warunki przechowywania <i>Storage conditions</i>	Przechowywać w suchym miejscu o temperaturze poniżej 18°C, wilgotność do 75%. <i>The product should be stored in dry rooms. Storage temperature should not exceed 18 °C and humidity level of 75 %.</i>
Warunki transportu <i>Mode of the transport</i>	Samochody dostosowane do transportu żywności, czyste, suche, bez obcych zapachów. <i>Cars meant to carry foodstuffs, clean, dry, without foreign smells.</i>
Okres przydatności do spożycia <i>Expiry date</i>	Według atestu dopuszczającego daną partię do obrotu. <i>According to the certificate allowing a given batch to be marketed.</i>
Przeznaczenie konsumenckie <i>Consumer target</i>	Przeznaczone dla wszystkich grup konsumenckich, do bezpośredniego spożycia. <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>	Suszone owoce żurawiny całe lub połówki suszone, słodzone, pokryte olejem. <i>Dried cranberry fruits, whole or halves, dried, sweetened, covered with oil.</i>
Barwa <i>Colour</i>	Od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej. <i>From light red to dark red.</i>
Smak i zapach <i>Taste and smell</i>	Właściwy, charakterystyczny dla suszonej żurawiny (słodki z posmakiem kwaskowym), bez zapachu stęchlizny, bez posmaków obcych. <i>Proper, characteristic of dried cranberries (sweet with a sour taste), no musty smell, no foreign aftertaste.</i>

SKŁADNIKI ALERGENNE W PRODUKCIE <i>Allergens in the product</i>	TAK Yes	NIE No
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)Sulphur dioxide and sulphites at concentrations 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>	Max 18%
Szkodniki lub ich pozostałości <i>Pests or their residues</i>	Niedopuszczalne <i>Unacceptable</i>
Zanieczyszczenia: szypułki, listki <i>Impurities: petioles, leaves</i>	Max 2 szt./25 lb <i>Max. 2 pcs / 25 lb</i>
Metale ciężkie <i>Heavy metals</i>	Zgodnie z aktualnym rozporządzeniem UE nr 915/2023 z późn. zm. <i>In accordance with the Regulation (EC) No. 915/2023 and subsequent amendments.</i>
Pestycydy <i>Pesticides</i>	Zgodnie z aktualnym rozporządzeniem UE nr 396/2005 z późn. zm. <i>In accordance with the Regulation (EC) No. 396/2005 and subsequent amendments.</i>

Aflatoksyny <i>Aflatoxins</i>	B1+B2+G1+G2 max 4µg/kg B1 max 2 µg/kg
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA <i>Microbiological characteristic</i>	
Salmonella	0/ 25g
Escherichia Coli	0/ 1g
Napromieniowanie żywności <i>Food irradiation</i>	Surowiec nie został poddany działaniu promieniowania jonizującego. <i>The product has not been ionised or irradiated</i>
GMO	Surowiec nie jest modyfikowany genetycznie. <i>The product is not genetically modified.</i>

MAGLIA KUCHNI