



SPECYFIKACJA PRODUKTU GOŹDZIKI MIELONE

1. Opis

Opis produktu	Proszek otrzymywany przez mielenie pąków kwiatowych i łodyg goździków
Nazwa botaniczna	Syzygium aromaticum (L.) Merrill & Perry lub Eugenia caryophyllus (Spreng.) Bullock & S. G. Harrison
Kraj pochodzenia	Madagaskar, Komory
Wygląd/kolor	Od czerwono-brązowego do czarno-brązowego
Smak i zapach	Ostry, silny, aromatyczny zapach oraz charakterystyczny zapach goździków, bez stęchłego zapachu, obcego smaku, w tym stęchlizny.

2. Wymagania fizyczne i chemiczne

Parametr badania	Metoda	Specyfikacja
Wilgotność (m/m)	ISO 939:2009	maks. 10%
Popiół całkowity w suchej masie (m/m)	ISO 928:1997 ISO 2254:1980	maks. 7%
Popiół nierozpuszczalny w kwasie w suchej masie (m/m)	ISO 930:1997	maks. 0,5%
Włókno surowe (m/m)	ISO 5498:1981	maks. 13%
Olej lotny ml/100 g suchej masy	ISO 6571:2008	min. 14%

3. Wymagania mikrobiologiczne

Parametr badania	Metoda	Specyfikacja
E. coli	ISO 16649-2:2001	Nieobecne w 0,01 g
Organizmy chorobotwórcze, w tym Salmonella	ISO 6579:2002	Nieobecne w 25,0 g
Ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych	ISO 4833-1:2013	< 10 ⁶ jtk/g
Drożdże	ISO 21527-2:2008	< 10 ⁵ jtk/g
Pleśnie	ISO 21527-2:2008	< 10 ⁵ jtk/g

4. Mikotoksyny

Parametr badania	Specyfikacja
Ochratoksyna A, ppb	maks. 15

Goździki mielone muszą spełniać wymagania rozporządzenia Komisji (WE) nr 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r.

5. Zanieczyszczenie szkodnikami i czystość

Goździki mielone muszą być wolne od żywych owadów i praktycznie wolne od widocznych martwych owadów lub ich fragmentów. Zanieczyszczenie należy określać metodą określoną w normie ISO 1208. Produkt musi być wolny od gruboziarnistych cząstek i włókien oraz mieć stopień rozdrobnienia określony w normach krajowych lub wymagany przez kupującego.

6. Metale ciężkie

Parametr badania	Metoda	Specyfikacja
Ołów (Pb)	ISO 6633:1984	maks. 1,0 mg/kg
Rtęć (Hg)	ISO 6637:1984	maks. 0,02 mg/kg

Goździki mielone muszą spełniać wymagania: 1) rozporządzenia Komisji (WE) nr 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r.; 2) rozporządzenia Komisji (UE) 2018/73 z dnia 16 stycznia 2018 r.

7. Wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne (WWA)

Parametr badania	Metoda	Specyfikacja
Benzo(a)piren, ppb	ISO 939:2009	maks. 10
Suma WWA: benzo(a)piren, benzo(a)antracen, benzo(b)fluoranten i chryzen, ppb	ISO 928:1980	maks. 50

Goździki mielone muszą spełniać wymagania rozporządzenia Komisji (WE) nr 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r.

8. Informacje o opakowaniu

Pozycja	Materiał/Opis	Wymiary
Opakowanie zewnętrzne	Worki jutowe	Nie określono
Informacje na etykiecie	Nazwa produktu, numer partii, kraj pochodzenia, masa netto, masa brutto, data produkcji, termin przydatności	
Opakowanie przeznaczone do kontaktu z żywnością jest zgodne z rozporządzeniami UE 2023/2006, UE 1935/2004 i 10/2011.		

9. Informacje dotyczące przechowywania i okresu trwałości

Zalecane warunki przechowywania	Przechowywać szczelnie zamknięte, w suchym, czystym, chłodnym i ciemnym miejscu.
Okres trwałości od daty produkcji	24 miesiące

10. Oświadczenie dotyczące GMO

Elpis Ltd nie dostarcza, nie używa ani nie przetwarza składników ani pochodnych genetycznie zmodyfikowanych. Goździki mielone muszą spełniać wymagania rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy.

11. Oświadczenie dotyczące pozostałości pestycydów

Maksymalne poziomy pozostałości pestycydów w produkcie są zgodne z rozporządzeniem UE 396/2005 wraz ze wszystkimi późniejszymi zmianami.

12. Informacje o alergenach

Zależnie od receptury; wypełniane oddzielnie.

Żywność i pochodne alergenne	Używane do produkcji materiałów	Potencjalny kontakt z materiałami	Podczas transportu	Z linii produkcyjnej	Z zakładu produkcyjnego (z wył. linii)	Maks. ilość	Wniosek: ryzyko kontaktu z alergenem kontrolowane czy nie
1. Orzeszki ziemne i produkty pochodne	Nie	Nie					Tak
2. Skorupiaki i produkty pochodne	Nie	Nie					Tak
3. Ryby i produkty pochodne	Nie	Nie					Tak
4. Jaja i produkty pochodne	Nie	Nie					Tak
5. Orzechy i produkty pochodne	Nie	Nie					Tak
6. Mleko i produkty pochodne	Nie	Nie					Tak
7. Soja i produkty pochodne	Nie	Nie					Tak
8. Seler i produkty pochodne	Nie	Nie					Tak
9. Zboża zawierające gluten i produkty pochodne	Nie	Nie					Tak
10. Dwutlenek siarki i siarczyny	Nie	Nie					Tak
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne	Nie	Nie					Tak
12. Gorczyca i produkty pochodne	Nie	Nie					Tak
13. Łubin i produkty pochodne	Nie	Nie					Tak
14. Mięczaki i produkty pochodne	Nie	Nie					Tak

13. Wartości odżywcze (obliczone dla 100 g)

Wartość energetyczna (kJ/kcal)	1146/274
Tłuszcz (g)	13
w tym kwasy tłuszczowe nasycone (g)	4,0
Węglowodany (g)	65,5
w tym cukry (g)	2,4
Błonnik (g)	33,9
Białko (g)	5,0
Sól (obliczona na podstawie Na) (mg)	10,1