

„INVICTUS” Kwiatkowski Robert Marcin
PL 04-792 Warszawa
ul. Wał Miedzeszyński 262/A2
NIP: 118-126-09-16

Tel: 22 110 83 13
Tel: 601 897 133
e-mail: biuro@magiakuchni.com



SPECYFIKACJA PRODUKTU PRODUCT SPECIFICATION

NAZWA PRODUKTU <i>Name of the goods</i>	KOMOSA RYŻOWA CZERWONA <i>Red quinoa</i>
Kraj pochodzenia <i>Country of origin</i>	Peru
Składniki <i>Ingredients</i>	Komosa ryżowa czerwona. <i>Red quinoa</i>
Wartości odżywcze w 100 g produktu <i>Nutritional values in 100g of the product</i>	Wartość energetyczna/Energy value - 1490kJ/355 kcal, Tłuszcz/Fat - 5,5 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone/ of which saturates - 0,7 g, Węglowodany/Carbohydrates - 57,8 g, w tym cukry/ of which sugar - 5,1 g, Błonnik/ Fiber - 6,8 g, Białko/ Protein - 15,1 g Sól/Salt - 0,02 g
Warunki przechowywania <i>Storage conditions</i>	Przechowywać w suchym miejscu o temperaturze od 5-20°C, wilgotność do 75%. Produkt chroniony od światła. <i>The product should be stored in dry rooms. Storage temperature should not exceed 20 °C and humidity level of 75 %. The product is protected from light.</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>	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>	Przeznaczone do bezpośredniego spożycia dla wszystkich grup konsumentów z wyjątkiem cierpiących na nietolerancję produktu. <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>	Ziarno komosy ryżowej o małym, okrągłym kształcie, częściowo spłaszczone. <i>Quinoa seeds of small, round shape, partially flattened.</i>

Barwa Colour	Czerwona. Red		
Smak i zapach Smell and taste	Właściwe, bez obcych posmaków i zapachów. Proper, without foreign smells.		
SKŁADNIKI ALERGENNE W PRODUKCIE <i>Allergens in the product</i>		TAK Yes	NIE No
1. Zboża zawierające gluten i produkty pochodne/Cereals containing gluten and thereof			X
2. Skorupiaki i produkty pochodne/Crustaceans and products thereof			X
3. Jaja i produkty pochodne/Eggs and products thereof			X
4. Ryby i produkty pochodne/Fish and products thereof			X
5. Orzeszki ziemne i produkty pochodne/Peanuts and products thereof			X
6. Nasiona soi i produkty pochodne/Soybeans and products thereof			X
7. Mleko i produkty pochodne/Milk and products thereof			X
8. Orzechy i produkty pochodne/Nuts and products thereof			X
9. Seler zwyczajny i produkty pochodne/Celery and products thereof			X
10. Gorczyca i produkty pochodne/Mustard and products thereof			X
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne/Sesame seeds and products thereof			X
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/l/Sulphite and Sulphur dioxide(SO ₂)Sulpur dioxide and sulphites at concentracions of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO ₂			X
13. Łubin i produkty pochodne/Lupin and products thereof			X
14. Mięczaki/Molluscs			X
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA <i>Physio-chemical characteristic</i>			
Wilgotność Moisture	Max 12,5 %		
Zaatakowane przez insekty Infested by insects	Nieobecne Absent		
Zawartość mykotoksyn Mycotoxines	Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1881/2006 i późniejszymi zmianami. In accordance with the Regulation (EC) No. 1881/2006 as amended.		
Metale ciężkie Heavy metals	Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr nr 1881/2006 i późniejszymi zmianami. In accordance with the Regulation (EC) No. 1881/2006 as amended.		
Pestycydy Pesticides	Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 396/2005 i późniejszymi zmianami. In accordance with the Regulation (EC) No. 396/2005 as amended.		
Substancja konserwująca Preservative	Bez konserwantów. Without preservatives		
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA <i>Microbiological characteristic</i>			
Salmonella	0/ 25 g		
Escherichia Coli	0/ 1g		
GMO	Surowiec nie jest modyfikowany genetycznie. The product is not getetically modified.		