



SPECYFIKACJA PRODUKTU PRODUCT SPECIFICATION

NAZWA PRODUKTU <i>Name of the goods</i>	MAKA KOKOSOWA <i>Coconut flour</i>
Kraj pochodzenia <i>Country of origin</i>	Sri Lanka
Składniki <i>Ingredients</i>	Mąka kokosowa <i>Coconut flour</i>
Wartości odżywcze w 100 g produktu <i>Nutrition values in 100g of the product</i>	Wartość energetyczna/ <i>Energy value</i> - 1103 kJ/263,7 kcal, Tłuszcz/ <i>Fat</i> - 12,3 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone/ <i>of which saturates</i> - 11 g, Węglowodany/ <i>Carbohydrates</i> - 59,6 g, w tym cukry/ <i>of which sugar</i> – 5,8 g, Błonnik/ <i>Fiber</i> - 40,8 g, Białko/ <i>Protein</i> - 19,8 g, Sól/ <i>Salt</i> - 0,15 g
Warunki przechowywania <i>Storage conditions</i>	Przechowywać w suchym, czystym i wentylowanym miejscu o temperaturze od 24-29°C, wilgotność do 75%. Produkt należy chronić od światła. <i>The product should be stored in dry, clean and ventilated rooms. Storage temperature should not exceed 29 °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	Przeznaczone dla wszystkich grup konsumenckich, do bezpośredniego spożycia z wyjątkiem osób 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>	Typowy dla produktu. Konsystencja sypka, bez trwałych zbryleń. <i>Typical of the product. Loose consistency, without permanent cakings.</i>

Barwa <i>Colour</i>	Kremowa, biała do lekko brązowej. <i>Cream, white to slightly brown.</i>		
Smak i zapach <i>Taste and smell</i>	Właściwy, bez obcych zapachów, charakterystyczny dla kokosa. <i>Proper without foreign smells, characteristic for coconut.</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)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 5 %		
Szkodniki lub ich pozostałości <i>Pests or their residues</i>	Niedopuszczalne <i>Inadmissible</i>		
Zanieczyszczenia organiczne <i>Organic impurities</i>	Nie stwierdzono <i>Not found</i>		
Materiały obce <i>Foreign materials</i>	Nieobecne <i>Absent</i>		
Metale ciężkie <i>Heavy metals</i>	Zgodna z aktualnym rozporządzeniem UE nr 915/2023 i późn. zmianami. <i>In accordance with the Regulation (EC) No. 915/2023 as amended</i>		
Pestycydy <i>Pesticides</i>	Zgodna z aktualnym rozporządzeniem UE nr 396/2005 i późn. zmianami. <i>In accordance with the Regulation (EC) No. 396/2005 as amended</i>		
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA <i>Microbiological characteristic</i>			
Salmonella	0/ 25g		
Escherichia Coli	0/1g		
GMO	Surowiec nie jest modyfikowany genetycznie. <i>The product is not genetically modified.</i>		