



SPECYFIKACJA PRODUKTU PRODUCT SPECIFICATION

NAZWA PRODUKTU <i>Name of the goods</i>	TAPIOKA <i>Tapioca</i>
Kraj pochodzenia <i>Country of origin</i>	Tajlandia
Skład <i>Ingredients</i>	Tapioka, woda <i>Tapioca pearls, water</i>
Wartości odżywcze w 100g produktu <i>Nutrition values in 100 g of the goods</i>	Wartość energetyczna/ <i>Energy value</i> 1485 kJ/350 kcal, Tłuszcz/ <i>Fat</i> < 0,5 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone/ <i>of which saturates</i> < 0,1 g, Węglowodany/ <i>Carbohydrates</i> 86 g, w tym cukry/ <i>of which sugar</i> < 0,5 g, Błonnik/ <i>Fiber</i> 2,9 g, Białko/ <i>Protein</i> < 0,5 g, Sól/ <i>Salt</i> 0,1 g
Warunki przechowywania <i>Storage conditions</i>	Przechowywać w suchym miejscu o temperaturze od 5-25°C, wilgotność do 75%. <i>The product should be stored in dry rooms. Storage temperature should not exceed 25 °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>	Przeznaczone do bezpośredniego spożycia, po obróbce termicznej. <i>For direct consumption after thermal modified.</i>
CECHY ORGANOLEPTYCZNE <i>Organoleptic characteristic</i>	
Wygląd zewnętrzny <i>Appearance</i>	Małe, białe perełki – 1,3 mm. <i>Small, white pearls – 1,3 mm.</i>

Barwa <i>Color</i>	Biała <i>White</i>		
Smak i zapach <i>Taste and smell</i>	Typowy <i>Typical.</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>	Max 12 %		
Zanieczyszczenia organiczne <i>Organic impurities</i>	≤ 0,5 %		
Metale ciężkie <i>Heavy metal</i>	Zawartość zgodna z aktualnym rozporządzeniem UE nr 915/2023. <i>In accordance with the Regulation (EC) No. 915/2023 as amended.</i>		
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA <i>Microbiological characteristic</i>			
Salmonella	0 jtk/25g		
Escherichia Coli	≤ 100 jtk/g		
GMO	Produkt nie jest modyfikowany genetycznie. <i>The product is not genetically modified.</i>		