



SPECYFIKACJA PRODUKTU PRODUCT SPECIFICATION

| | |
|--|--|
| NAZWA PRODUKTU <i>Name of the goods</i> | SIEMIEŃ LNIANE BRAZOWE MIELONE ODTŁUSZCZONE <i>Ground brown linseed undefatted</i> |
| Kraj pochodzenia <i>Country of origin</i> | Rosja, Ukraina, Kazachstan |
| Składniki <i>Ingredients</i> | Mielone ziarno siemienia lnianego <i>Ground brown linseed undefatted</i> |
| Wartości odżywcze w 100 g produktu <i>Nutritional values in 100 g of the product</i> | Wartość energetyczna/ <i>Energy</i> - 1270 kJ/303 kcal, Tłuszcz/ <i>Fat</i> - 2,6 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone/ <i>of which saturates</i> – 0,35 g, Węglowodany/ <i>Carbohydrates</i> – 19 g, w tym cukry/ <i>of which sugar</i> - 1,7 g, Błonnik/ <i>Fiber</i> - 30 g, Białko/ <i>Protein</i> – 36 g, Sól/ <i>Salt</i> - 0,05 g. |
| Warunki przechowywania <i>Storage conditions</i> | Przechowywać w suchym miejscu o temperaturze od 5-25°C, wilgotność do 75%. Przechowywanie u konsumenta końcowego w temperaturze pokojowej. <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, czyste, suche, bez obcych zapachów. <i>Transport 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 konsumentów <i>Consumer target</i> | 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> | Mielone ziarno siemienia lnianego o sypkiej konsystencji. <i>Cleaned, sorted, ground flax grain of loose consistency.</i> |

| | | | |
|---|---|--------------------------|-------------------------|
| Barwa <i>Color</i> | Brązowa <i>Brown</i> | | |
| Smak i zapach <i>Taste and smell</i> | Typowy, bez obcych zapachów i posmaków. <i>Typical, without any foreign smells and aftertastes.</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 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 |
| CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA <i>Physio-chemical characteristic</i> | | | |
| Wilgotność <i>Moisture</i> | Max. 15% | | |
| Zawartość zanieczyszczeń organicznych <i>The content of organic</i> | Max. 0,1% | | |
| Metale ciężkie <i>Heavy metals</i> | Zawartość zgodna z aktualnym rozporządzeniem UE nr 915/2023 <i>In accordance with the Regulation (EC) No. 915/2023 as amended.</i> | | |
| Pestycydy <i>Pesticides</i> | Zawartość zgodna z aktualnym rozporządzeniem UE nr 396/2005 <i>In accordance with the Regulation (EC) No. 396/2005 as amended.</i> | | |
| CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA <i>Microbiological characteristic</i> | | | |
| Salmonella | Nieobecna w 25g <i>Absent in 25g</i> | | |
| Escherichia Coli | Nieobecne w 1g <i>Absent in 1g</i> | | |
| GMO | Surowiec nie jest modyfikowany genetycznie <i>The product is not genetically modified.</i> | | |