



SPECYFIKACJA PRODUKTU PRODUCT SPECIFICATION

NAZWA PRODUKTU <i>Name of the goods</i>	DAKTYLE <i>Dried dates</i>
Kraj pochodzenia <i>Country of origin</i>	Iran, Jordania, Pakistan,
Składniki <i>Ingredients</i>	Daktyle suszone <i>Dried dates</i>
Wartości odżywcze w 100g produktu <i>Nutritional values in 100 g of the product</i>	Wartość enerytyczna/ <i>Energy value</i> -1223 kJ/289 kcal, Tłuszcz/ <i>Fat</i> - 0,4 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone/ <i>of which saturates</i> - 0,1 g, Węglowodany/ <i>Carbohydrates</i> - 65 g, w tym cukry/ <i>of which sugar</i> - 65 g, Błonnik/ <i>Fiber</i> – 8,7 g Białko/ <i>Protein</i> - 2 g, Sól/ <i>Salt</i> - 0,09 g.
Warunki przechowywania <i>Storage conditions</i>	Przechowywać w suchym miejscu o temperaturze od 5-20°C, wilgotność do 60%. <i>The product should be stored in dry rooms. Storage temperature should not exceed 20 °C and humidity level of 60 %.</i>
Warunki transportu <i>Mode of the transport</i>	Samochody dostosowane do transportu żywności, czysty, suchy, bez obcych zapachów. <i>Closed mean of transport, meant to carry foodstuffs, clean, dry without foreign smells.</i>
Okres przydatności do spożycia <i>Expiry date</i>	Według atestu dopuszczającego daną partię do obrotu. <i>According to the certificate allowing a given batch to be marketed.</i>
Przeznaczenie konsumenckie <i>Consumer target</i>	Do bezpośredniego spożycia dla wszystkich grup konsumenckich. <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>	Zdrowe, czyste, o konsystencji elastycznej, mięsistej, w pełni rozwinięte. <i>Healthy, clean, with an elastic, fleshy consistency, fully developed.</i>
Barwa	Skórka od jasno brązowej do ciemnobrązowej.

<i>Color</i>	<i>Skin color light brown to dark brown.</i>		
<i>Smak i zapach Test and smell</i>	<i>Właściwy, bez obcych posmaków i zapachu Typical without foreign smell and taste.</i>		
SKŁADNIKI ALERGENNE W PRODUKCIE <i>Allergens in the product</i>		TAK Yes	NIE No
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
14. Mięczaki/ <i>Molluscs</i>			X
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA <i>Physio-chemical characteristic</i>			
<i>Wilgotność Moisture</i>	Max 30 %		
<i>Obrażenia mechaniczne Mechanical injuries</i>	Max 3%		
<i>Obca materia roślinna Foreign plant matter</i>	Max 1%		
<i>Ciała obce Foreign bodies</i>	< 0,25 %		
<i>Pozostałość pestki lub fragmentów pestki The residue pits or pit fragments</i>	Max. 2 pestki lub 4 fragmenty pestek w 100 szt. owoców.		
<i>Metale ciężkie Heavy metals</i>	Zawartość zgodna z aktualnym rozporządzeniem UE nr 915/2023 z późn. zm. <i>In accordance with the Regulation (EC) No. 915/2023 and subsequent amendments.</i>		
<i>Pestycydy Pesticides</i>	Zawartość pestycydów-zgodna z wymogami prawnymi. <i>In accordance with the current legal status.</i>		

Zawartość mykotoksyn <i>Mycotoxins</i>	Zgodnie z aktualnym rozporządzeniem UE nr 915/2023 z późn. zm. <i>In accordance with the Regulation (EC) No. 915/2023 and subsequent amendments.</i>
Aflotoksyny	Aflatoksyny B1+B2+G1+G2 Max 4µg/kg Aflatoksyny B1 Max 2 µg/kg
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA <i>Microbiological characteristic</i>	
Salmonella	0 / 25g
Escherichia Coli	0 / 1g
Drożdże, pleśnie <i>Yeast, mould</i>	Max 100 cfu/g
GMO	Surowiec nie jest modyfikowany genetycznie. <i>The raw material is produced without using genetically modified ingredients.</i>
Substancja konserwująca <i>Preservative</i>	Bez konserwantu. <i>Absent.</i>