

**PRODUCT DESCRIPTION / OPIS PRODUKTU****OAT FLOUR / MĄKA OWSIANA**

Country of origin / Kraj pochodzenia:

POLAND / POLSKA

**Packaging and weight / Opakowania i waga**

Type of packaging / Rodzaj opakowania	Type of material / Rodzaj materiału	Number of colors / Ilość kolorów
Paper bag 10 kg / Worek papierowy 10 kg	Paper bag / Worek papierowy	1-4
Paper bag 15 kg / Worek papierowy 15 kg	Paper bag / Worek papierowy	1-4
Paper bag 1kg / Torebka papierowa 1 kg	whitening paper bag / torebka papierowa klockowa bielona	4-8
Paper bag 500g / Torebka papierowa 500 g	whitening paper bag / torebka papierowa klockowa bielona	4-8

**Ingredients / Składniki**

Oat - Oat flour is produced from the milling of purified oat

Owies – mąka owsiana otrzymywana jest z przemiału oczyszczonego ziarna owsa

**Product Logistics / Logistyka produktu**

Weight	Gramatura	-
Expiry days	Termin przydatności	12 mounths / 12 miesięcy
Storage conditions	Warunki przechowywania	Stores in dry, cold and shaded place, humidity from 20% to 75%, storage temperature from 8°C to 25°C. / przechowywać w suchym, chłodnym i zacienionym miejscu, wilgotność od 20 do 75%, temperatura przechowywania od 8 do 25°C.
Tansport conditions	Warunki transportu	to 24h - ambient conditions, more than 24h – izoterm / do 24h - warunki otoczenia, powyżej 24h - izoterma

### Chemical and physical characteristics / *Charakterystyka fizykochemiczna*

Parameter / <i>Parametr</i>	Unit / <i>Jednostka</i>	Target value / <i>Wartość</i>	Methodology / <i>Metodyka</i>
<b>Heavy metals / <i>Metale ciężkie</i></b>			
Pb	mg/kg	0,20	PN-EN 15763:2010
Cd		0,10	
<b>Mycotoxin / <i>Mykotoksyny</i></b>			PB-296/LF wyd. 2 z dnia 10.01.2022
Aflatoxin B <sub>1</sub> / <i>Aflatoksyna B<sub>1</sub></i>	µg/kg	2,0	
Total aflatoxins / <i>Suma aflatoksyn</i>		4,0	
Ochratoxin A / <i>Ochratoksyna A</i>		3,0	
Zearaleone / <i>Zearalenon</i>		75	
Deoxynivalenol / <i>Deoksyniwalenol</i>		600	
Total T2 and HT2 / <i>Suma T2i HT2</i>		100	
<b>Pesticides, the package compounds / <i>Pestycydy, pakiet związków</i></b>	mg/kg	wg/ by (WE) nr 396/2005 z późn. zm./ as amended	PN-EN 15662:2018-06 (GC-MS/MS, LC-MS/MS)
Humidity, not more than / <i>Wilgotność, najwyżej</i>	%	15	PN-ISO 712
Acidity, not more than / <i>Kwasowość, nie więcej niż</i>	°	5,0-7,5	PN-ISO 712
<i>Rozdrobienie, przesiew przez sito o średnicy oczek 500 µm, nie mniej niż/ Milling, sifting through a sieve with a diameter of 500 µm, not less than</i>	%	30	PN-73/A-74015
Amount of organic impurity / <i>zawartość zanieczyszczeń organicznych</i> - with health hazard impurity / <i>w tym zanieczyszczeń szkodliwych dla zdrowia</i>	-	impermissible / <i>niedopuszczalna</i>	PN-74/A-74016
Amount of non-organic impurity: glass, metal, other / <i>Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych: szkła, metalu, innych</i>	-	impermissible / <i>niedopuszczalna</i>	PN-74/A-74016
Presence of grain and flour pest and their residues / <i>Obecność szkodników zbożowo-mącznych oraz ich pozostałości</i>	-	impermissible / <i>niedopuszczalna</i>	PN-74/A-74016

### Microbiological characteristics / Charakterystyka mikrobiologiczna

Microorganism / Mikroorganizmy	Unit / Jednostka	Max. Value / Maksymalna wartość	Methodology / Metodyka
Salmonella bacteria in 25 g <i>Bakterie rodzaju Salmonella w 25 g</i>	-	Absent in 25 g <i>Nieobecne w 25 g</i>	PN-EN ISO 6579-1:2017-04
The presence of coliforms in 1g <i>Obecność bakterii z grupy coli w 1g</i>	-	Absent in 1 g <i>Nieobecne w 1 g</i>	PN ISO 16649-2: 2004
Amount of yeast <i>Liczba drożdży</i>	jtk/g	5,0x10 <sup>2</sup> jtk/g	PN-ISO 21527-1:2009
Amount of pathogenic staphylococcus <i>Liczba gronkowców chorobotwórczych</i>	jtk/g	<10jtk/g	PN EN ISO 6888-2: 2001
Amount of mould <i>Liczba pleśni</i>	jtk/g	1,0x10 <sup>3</sup> jtk/g	PN-ISO 21527-1:2009

jtk – colony-forming unit / jednostka tworząca kolonie

### Sensory characteristics / Charakterystyka sensoryczna

Appearance:	Wygląd:	Methodology / Metodyka
Colour gray with shades of light brown	Barwa szara z odcieniami jasnego brązu	PN-64/A-74013
Smell:	Zapach:	
Characteristic, mould and mustiness smell impermissible as well as other uncharacteristic	Swoisty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni	
Taste:	Smak:	
Characteristic, with a slightly nutty flavor, sour and bitter taste impermissible as well as other uncharacteristic	Swoisty o lekkim orzechowym posmaku, niedopuszczalny smak kwaśny, gorzki i inny nieswoisty	
Consistency:	Konsystencja:	
Fine powder, dust	Drobny proszek, pył	

### Nutritional values / Wartości odżywcze

Parameter/ Parametr	for 100 g / na 100 g		*RWS%
calories / kalorie	351	kcal	18%
energy / energia	1479	kJ	
fat / tłuszcz	7,1	g	10%
- of what saturated fat / w tym kwasy tłuszczowe nasycone	1,4	g	7%
carbohydrate / węglowodany	56	g	22%
- of what sugars / w tym cukry	1,1	g	1%
dietary fibre / błonnik	9,7	g	-
protein / białko	11	g	22%
salt / sól	0,02	g	0%

### How to prepare / Sposób przygotowania

Oats flour / Mąka owsiana	
Use like addition to baking.	Używać, jako dodatek do wypieków.

### Consumer destination/ Przeznaczenie konsumenckie

The product is intended for general consumers, excluding children under three years of age and people allergic to any of the ingredients listed on the product label.	Produkt przeznaczony dla ogółu konsumentów z wyjątkiem dzieci poniżej trzeciego roku życia oraz osób uczulonych na jakikolwiek składnik wymieniony na etykiecie produktu.
---	---

### Allergens / Alergeny

The product contains following allergens: gluten.	Produkt zawiera następujące alergen: gluten.
May contain sesame seeds.	Może zawierać nasiona sezamu.

### **GMO / GMO**

The product is not manufactured and does not contain genetically modified ingredients, therefore it is not subject to additional labeling in accordance with the requirements of Regulations 1829/2003 and 1830/2003 as amended.

*Produkt nie jest wyprodukowany i nie zawiera składników modyfikowanych genetycznie, dlatego nie podlega dodatkowemu znakowaniu zgodnie z wymaganiami Rozporządzeń 1829/2003 i 1830/2003 z późniejszymi zmianami.*