

„INVICTUS” Kwiatkowski Robert Marcin  
PL 04-792 Warszawa  
ul. Wał Miedzeszyński 262/A2  
NIP: 118-126-09-16

Tel: 22 110 83 13  
Tel: 601 897 133  
e-mail: biuro@magiakuchni.com



## SPECYFIKACJA PRODUKTU *PRODUCT SPECIFICATION*

<b>NAZWA PRODUKTU</b> <i>Name of the goods</i>	<b>CHIPSY KOKOSOWE</b> <i>Coconut chips</i>
Kraj pochodzenia <i>Country of origin</i>	Sri Lanka, Filipiny
Składniki <i>Ingredients</i>	Suszone płatki kokosa <i>Coconut chips</i>
Wartości odżywcze w 100 g produktu <i>Nutritional values</i>	Wartość energetyczna/ <i>Energy</i> - 2763 kJ/660 kcal, Tłuszcz/ <i>Fat</i> - 64,5 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone/ <i>of which saturates</i> - 57,2 g, Węglowodany/ <i>Carbohydrates</i> - 23,7 g, w tym cukry/ <i>of which sugar</i> – 6,7 g, Białko/ <i>Protein</i> - 6,9 g, Błonnik/ <i>Fibre</i> - 16,3 g, Sól/ <i>Salt</i> - 0,09 g
Warunki przechowywania <i>Storage conditions and validity period</i>	Przechowywać w suchym miejscu o temperaturze od 5-20°C, wilgotność do 75%. <i>The product should be stored in dry rooms. Storage temperature should not exceed 20 °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>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 quality certificate.</i>
Przeznaczenie konsumenckie <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**  
*Organoleptic characteristic*

Wygląd zewnętrzny <i>Apperance</i>	Typowy dla produktu. <i>Typical of the product.</i>
Barwa <i>Colour</i>	Biała do jasnokremowej bez żółtych przebarwień. <i>White to light cream, no yellow discoloration.</i>
Smak i zapach <i>Taste and smell</i>	Właściwy, słodki, bez obcych zapachów i posmaków. <i>Proper, without foreign smells and aftertastes.</i>

<b>SKŁADNIKI ALERGENNE W PRODUKCIE</b> <i>Allergens in the product</i>	<b>TAK</b> <i>Yes</i>	<b>NIE</b> <i>No</i>
1. Zboża zawierające gluten i produkty pochodne/ <i>Cereals containing gluten and thereof</i>		<b>X</b>
2. Skorupiaki i produkty pochodne/ <i>Crustaceans and products thereof</i>		<b>X</b>
3. Jaja i produkty pochodne/ <i>Eggs and products thereof</i>		<b>X</b>
4. Ryby i produkty pochodne/ <i>Fish and products thereof</i>		<b>X</b>
5. Orzeszki ziemne i produkty pochodne/ <i>Peanuts and products thereof</i>		<b>X</b>
6. Nasiona soi i produkty pochodne/ <i>Soybeans and products thereof</i>		<b>X</b>
7. Mleko i produkty pochodne/ <i>Milk and products thereof</i>		<b>X</b>
8. Orzechy i produkty pochodne/ <i>Nuts and products thereof</i>		<b>X</b>
9. Seler zwyczajny i produkty pochodne/ <i>Celery and products thereof</i>		<b>X</b>
10. Gorczyca i produkty pochodne/ <i>Mustard and products thereof</i>		<b>X</b>
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne/ <i>Sesame seeds and products thereof</i>		<b>X</b>
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/l/ <i>Sulphite and Sulphur dioxide(SO<sub>2</sub>)Sulpur dioxide and sulphites at concetrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO<sub>2</sub></i>		<b>X</b>
13. Łubin i produkty pochodne/ <i>Lupin and products theteof</i>		<b>X</b>
14. Mięczaki/ <i>Molluscs</i>		<b>X</b>

**CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA**  
*Physio-chemical characteristic*

Wilgotność <i>Moisture</i>	Max 2,50 %
Zawartość zanieczyszczeń organicznych <i>Organic impurities</i>	0,01 %
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>
Substancja konserwująca <i>Preservative</i>	Bez konserwantów <i>Without preservatives</i>

**CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA**  
*Microbiological characteristic*

Salmonella	0 / 25g
Escherichia Coli	0 / 1g
GMO	Surowiec nie jest modyfikowany genetycznie <i>The product is not getetically modified.</i>