



SPECYFIKACJA PRODUKTU PRODUCT SPECIFICATION

NAZWA PRODUKTU <i>Name of the goods</i>	SOCZEWICA ZIELONA <i>Green lentils</i>
Kraj pochodzenia <i>Country of origin</i>	Polska, Rosja, Kanada, Ukraina, Kazachstan
Skład <i>Ingredients</i>	Soczewica zielona 100 % <i>Green lentils 100%</i>
Wartości odżywcze w 100g produktu <i>Nutritional values in 100g of the product</i>	Wartość energetyczna/ <i>Energy values</i> 1552 kJ/ 371 kcal, Tłuszcze/ <i>Fat</i> 1,1 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone/ <i>of which saturates</i> 0,2 g, Węglowodany/ <i>Carbohydrates</i> 60,3 g, w tym cukry/ <i>of which sugar</i> 2 g, Białko/ <i>Protein</i> 24,6 g, Błonnik/ <i>Fiber</i> 10,7 g, Sód/ <i>Sodium</i> 7 mg
Warunki przechowywania <i>Storage conditions</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>Transport meant to carry foodstuffs, clean, dry without foreign smells. Means of transport should protect the product from the effects of weathering.</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 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>	Całe, owalne, o zbliżonej wielkości, o konsystencji stałej, twardej, bez uszkodzeń. <i>Whole, oval, of similar size, hard consistency, undamaged</i>		
Barwa <i>Color</i>	Zielona, zielono-brązowa. <i>Green, green-brown</i>		
Smak i zapach <i>Taste and smell</i>	Naturalny, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów i smaków. <i>Natural, without the smell of mold, mustiness, other foreign smells and tastes.</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)Sulphur 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>			
Wilgotność <i>Moisture</i>	Max 15 %		
Szkodniki lub ich pozostałości <i>Pests or their residues</i>	Niedopuszczalne <i>Inadmissible</i>		
Zanieczyszczenia organiczne <i>Organic impurities</i>	Max 0,3 %		
Zanieczyszczenia mineralne <i>Mineral impurities</i>	Max 0,2 %		
Metale ciężkie <i>Heavy metals</i>	Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 915/2023 i późn. zmianami. <i>In accordance with the Regulation (EC) No. 915/2023 as amended.</i>		
Pestycydy <i>Pesticides</i>	Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 396/2005 i późn. zmianami. <i>In accordance with the Regulation (EC) No. 396/2005 as amended.</i>		

CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA*Microbiological characteristic*

Salmonella	Nieobecne w 25g <i>Absent in 25g</i>
Escherichia Coli	Nieobecne w 1g <i>Absent in 1g</i>
GMO	Surowiec wyprodukowany jest bez użycia składników genetycznie modyfikowanych. <i>The raw material does not contain and is produced without the use of genetically modified ingredients.</i>
Napromieniowanie żywności <i>Food irradiation</i>	Surowiec nie został poddany jonizowaniu i napromieniowaniu. <i>It has not been ionised or irradiated.</i>

MAGLIA KUCHENI