



SPECYFIKACJA PRODUKTU PRODUCT SPECIFICATION

NAZWA PRODUKTU <i>Name of the goods</i>	MIGDAŁY CAŁE <i>Whole almonds</i>
Kraj pochodzenia <i>Country of origin</i>	Australia, USA, Hiszpania
Składniki <i>Ingredients</i>	Migdały 100% <i>Almonds 100%</i>
Wartości odżywcze w 100 g produktu <i>Nutritional values</i>	Wartość enegetyczna/ <i>Energy</i> -2497 kJ/604 kcal, Tuszcz/ <i>Fat</i> - 52 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone/ <i>of which saturates</i> - 4,7 g, Węglowodany/ <i>Carbohydrates</i> -7,6 g, w tym cukry/ <i>of which sugar</i> - 4,9 g, Błonnik/ <i>Fiber</i> - 13 g, Białko/ <i>Protein</i> - 20 g, Sól/ <i>Salt</i> - 0,04 g
Warunki przechowywania <i>Storage conditions</i>	Przechowywać w suchym miejscu o temperaturze od 5-25°C, wilgotność do 75%. <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, zdrowe, czyste, pozbawione 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>	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 wyłączeniem alergików. <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>Appearance</i>	Migdały całe z niewielką ilością połamanych max 5 % (za orzech połamany uznajemy orzechy mniejsze niż połówka). Kształt charakterystyczny dla migdała z jednej strony zaokrąglony, z drugiej zakończony ostro, lekko wydłużony, pękaty. Zdrowe, czyste. Obtłuczenia migdałów nie są wadą orzecha. <i>Whole almonds with a small amount of broken max 5% (for walnut nuts broken recognize less than half). Shape characteristic almond, slightly elongated and bulbous. Healthy, clean. Bruises are not defect almond nut.</i>
Barwa <i>Colour</i>	Barwa skórki - różne odcienie brązu, jądro od barwy białej do jasnokremowej. <i>Skin color - various shades of brown, the kernel from white to light cream.</i>
Smak i zapach <i>Taste and smell</i>	Właściwy, słodki, bez obcych zapachów, charakterystyczny dla migdała. <i>Proper, sweet, without foreign odors and flavors.</i>

SKŁADNIKI ALERGENNE W PRODUKCIE*Allergens in the product*

	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
14. Mięczaki/ <i>Molluscs</i>		X

CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA*Physio-chemical characteristic*

Wilgotność <i>Moisture</i>	Max 6.5%
Jądra uszkodzone mechanicznie - wyszczerbione i zadrapane (w skutek wyłuskiwania) <i>Kernels damaged mechanically-</i>	Max 20 %

<i>chipped and scratched (as a result of peel)</i>	
Migdały uszkodzone przez szkodniki, zjełczałe, zgniłe <i>Almonds damaged by pests, rancid, rotten</i>	Max 2 %
Migdały niejednorodne <i>Almonds inhomogeneous</i>	Max 5%
Metale ciężkie <i>Heavy metals</i>	Zgodnie z aktualnym rozporządzeniem Komisji (UE) 2023/915 z późn.zm. <i>In accordance with the regulation of European Union no 2023/915 as amended</i>
Pestycydy <i>Pesticides</i>	Zgodnie z aktualnym rozporządzeniem UE nr 396/2005 z późn. zm. <i>In accordance with the Regulation (EC) No. 396/2005 as amended.</i>
Zawartość mykotoksyn <i>Mycotoxins</i>	Aflatoksyny B1+B2+G1+G2 max 10 µg/kg Aflatoksyna B1 max 8 µg/kg
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA <i>Microbiological characteristic</i>	
Salmonella	0 / 25g
Escherichia Coli	0/1 g
Drożdże, pleśnie <i>Yeast, molds</i>	Max 10 ⁴ jtk/g
GMO	Surowiec nie jest modyfikowany genetycznie. <i>Raw material does not genetically modified.</i>