



SPECYFIKACJA PRODUKTU

NAZWA PRODUKTU <i>Name of the goods</i>	RYŻ DO SUSHI <i>Sushi rice</i>
Kraj pochodzenia <i>Country of origin</i>	Wietnam, Włochy, Kambodża <i>Vietnam, Italy, Cambodia</i>
Składniki <i>Ingredients</i>	Ryż do sushi 100% <i>Sushi rice</i>
Wartości odżywcze w 100 g produktu <i>Nutritional values in 100g of the product</i>	Wartość energetyczna/Energy value - 1457 kJ/348 kcal, Tłuszcz/Fat - 0,5 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone/ of which saturates - 0,3 g, Węglowodany/Carbohydrates - 79,7 g, w tym cukry/ of which sugar - 0,7 g, Białko/ Protein - 6,3 g Błonnik/Fiber - 1 g, Sól/Salt - 0,01 g.
Warunki przechowywania <i>Storage conditions</i>	Przechowywać w suchym miejscu o temperaturze od 5-20°C, wilgotność do 75%. Produkt chroniony od światła. <i>The product should be stored in dry rooms. Storage temperature should not exceed 20 °C and humidity level of 75 %. The product is protected from light.</i>
Warunki transportu <i>Mode of the transport</i>	Samochody dostosowane do transportu żywności czyste, suche, bez obcych zapachów. <i>Cars 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 do bezpośredniego spożycia dla wszystkich grup konsumentów z wyjątkiem 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>	Biały ryż, okrągłozłazisty, dobrze zmielony <i>White round grain extra-well-milled rice</i>

Barwa <i>Colour</i>	Biała <i>White</i>		
Smak i zapach <i>Smell and taste</i>	Typowy, specyficzny dla ryżu, bez obcych zapachów i smaków. <i>Proper, specific for rice, without foreign smells and taste.</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)Sulpur dioxide and sulphites at concetrations 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 %		
Ziarna uszkodzone <i>Damaged grains</i>	Max 5 %		
Zanieczyszczenia organiczne <i>Organic impurities</i>	Max 0,5 %		
Metale ciężkie <i>Heavy metals</i>	Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr nr 915/2023 i późniejszymi 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 późniejszymi zmianami. <i>In accordance with the Regulation (EC) No. 396/2005 as amended.</i>		
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA <i>Microbiological characteristic</i>			
Salmonella	0/ 25 g		
Escherichia Coli	Max 1 x 10 ² cfu/g		
GMO	Surowiec nie jest modyfikowany genetycznie. <i>The product is not getetically modified.</i>		