



SPECYFIKACJA PRODUKTU

NAZWA PRODUKTU <i>Name of the goods</i>	PAPAJA KANDYZOWANA KOSTKA <i>Candied papaya - diced</i>
Kraj pochodzenia <i>Country of origin</i>	Tajlandia
Skład <i>Ingredients</i>	Papaja, cukier, substancja konserwująca - dwutlenek siarki <i>Papaya, sugar, preservative sulphur dioxide</i>
Wartości odżywcze w 100g produktu <i>Nutritional values</i>	Wartość energetyczna/ <i>Energy value</i> 1465kJ/ 345 kcal, Tłuszcze/ <i>Fat</i> 0 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone/ <i>of which saturates</i> 0 g, Węglowodany/ <i>Carbohydrates</i> 85 g, w tym cukry/ <i>of which sugar</i> 83 g, Białko/ <i>Protein</i> 0 g, Błonnik/ <i>Fiber</i> 2,5 g, Sól/ <i>Salt</i> 0,09 g
Warunki przechowywania <i>Storage conditions</i>	Przechowywać w suchym miejscu w temp. 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, 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>	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>	Do bezpośredniego spożycia dla wszystkich grup konsumenckich z wyłączeniem alergików. <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>	Owoce czyste pokrojone w kostkę jednakowej wielkości i grubości. <i>Papaya fruit clean, diced into dices of the similar size and thickness.</i>
Barwa <i>Colour</i>	Pomarańczowo - czerwona. <i>Orange - red.</i>
Smak i zapach <i>Taste and smell</i>	Właściwy, bez obcych zapachów i posmaków. <i>Proper, without foreign smells and aftertastes.</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>		
Metale ciężkie <i>Heavy metals</i>	Zgodnie z aktualnym rozporządzeniem UE nr 915/2023 i późn. zm. <i>In accordance with the Regulation (EC) No. 915/2023 as amended.</i>		
Pestycydy <i>Pesticides</i>	Zgodnie z aktualnym rozporządzeniem UE nr 396/2005 i późn. zm. <i>In accordance with the Regulation (EC) No. 396/2005 as amended.</i>		
Mykotoksyny <i>Mycotoxins</i>	Zgodnie z aktualnym rozporządzeniem UE nr 915/2023 i późn. zm. <i>In accordance with the Regulation (EC) No. 915/2023 as amended.</i>		
Substancja konserwująca <i>Preservative</i>	Sulphur dioxide max 100 ppm <i>Solphur dioxide max 100 ppm</i>		
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA <i>Microbiological characteristic</i>			
Salmonella	0/25 g		
Escherichia coli	0/1g		
GMO	Surowiec nie jest modyfikowany genetycznie. <i>The raw material is produced without the use of genetically modified ingredients.</i>		