



SPECYFIKACJA PRODUKTU *PRODUCT SPECIFICATION*

NAZWA PRODUKTU <i>Name of the goods</i>	SOCZEWICA CZERWONA <i>Red lentils</i>
Kraj pochodzenia <i>Country of origin</i>	Kanada, Turcja Argentyna
Skład <i>Ingredients</i>	Soczewica czerwona <i>Red lentils</i>
Wartości odżywcze w 100g produktu <i>Nutritional values in 100g of the product</i>	Wartość energetyczna/ <i>Energy values</i> 1231kJ/ 293 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> 29,6 g, w tym cukry/ <i>of which sugar</i> 2 g, Białko / <i>Protein</i> 25,8 g, Błonnik / <i>Fiber</i> 30,5 g, Sól / <i>Salt</i> 0,02 g
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>	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>	Okrągłe, płaskie, o zbliżonej wielkości, o konsystencji stałej, twardej, bez uszkodzeń, prawidłowo rozwinięte. <i>Round, flat, of similar size, hard consistency, undamaged, well-developed.</i>
Barwa <i>Color</i>	Od pomarańczowej do czerwonej. <i>From orange to red.</i>
Smak i zapach <i>Taste and smell</i>	Właściwy, bez obcych posmaków i zapachów. <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)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 14 %
Szkodniki lub ich pozostałości <i>Pests or their residues</i>	Niedopuszczalne <i>Inadmissible</i>
Uszkodzenia <i>Damaged</i>	Max 3 %
Niewyluskane <i>Unshelled</i>	Max 0,5 %
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>
Mykotoksyny <i>Mycotoxins</i>	Zgodnie z aktualnym Rozporządzeniem (WE) nr 915/2023 z późn. zm. <i>In accordance with the Regulation (EC) No. 915/2023 as amended.</i>

CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA <i>Microbiological characteristic</i>	
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>