



SPECYFIKACJA PRODUKTU PRODUCT SPECIFICATION

| NAZWA PRODUKTU <i>Name of the goods</i> | KOMOSA RYŻOWA BIAŁA <i>White quinoa</i> |
|--|--|
| Kraj pochodzenia <i>Country of origin</i> | Indie, Hiszpania, Peru |
| Składniki <i>Ingredients</i> | Komosa ryżowa biała <i>White quinoa</i> |
| Wartości odżywcze w 100 g produktu <i>Nutritional values in 100 g of the product</i> | Wartość energetyczna/ <i>Energy value</i> - 1489kJ/353 kcal, Tłuszcz/ <i>Fat</i> - 6,1g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone/ <i>of which saturates</i> - 0,7 g, Węglowodany/ <i>Carbohydrates</i> - 57g, w tym cukry/ <i>of which sugar</i> - 0g, Błonnik/ <i>Fiber</i> - 7,0 g, Białko/ <i>Protein</i> - 14g, Sól/ <i>Salt</i> -0,01g |
| 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 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 konsumentów <i>Consumer target</i> | Przeznaczone do bezpośredniego spożycia po wcześniejszej obróbce termicznej dla wszystkich grup konsumentów z wyjątkiem cierpiących na nietolerancję produktu. <i>For direct human consumption after heat treatment, 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> | Małe ziarenka o okrągłym kształcie, częściowo spłaszczone. <i>Small grains of round shape, partially flattened.</i> |

| | | |
|--|---|-------------------------|
| Barwa <i>Color</i> | Biała, kremowa. <i>White, cream.</i> | |
| Smak i zapach <i>Taste and smell.</i> | Właściwe, 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)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 13,5 % | |
| Ziarna nietypowe <i>Atypical grains</i> | Max 0,5% | |
| Ciała obce pochodzenia roślinnego <i>Foreign bodies of vegetable origin</i> | Max 0,5 % | |
| Obecność szkodników i ich pozostałości <i>Presence of pests and their residue.</i> | Niedopuszczalne. Unacceptable. | |
| Metale ciężkie <i>Heavy metals</i> | Zgodnie z aktualnym rozporządzeniem UE nr 1881/2006. <i>In accordance with the Regulation (EC) No. 1881/2006 as amended.</i> | |
| Pestycydy <i>Pesticides</i> | Zgodnie z aktualnym rozporządzeniem UE nr 396/2005. <i>In accordance with the Regulation (EC) No. 396/2005 as amended.</i> | |
| Substancja konserwująca <i>Preservative</i> | Bez konserwantów. <i>No preservatives.</i> | |
| CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA <i>Microbiological characteristic</i> | | |
| Salmonella | 0/ 25 g | |
| Escherichia Coli | 0/ 1g | |
| GMO | Surowiec nie jest modyfikowany genetycznie. <i>The product is not genetically modified.</i> | |