

„INVICTUS” Kwiatkowski Robert Marcin  
PL 04-863 Warszawa  
ul. Kruszwicka 9 a  
NIP: 118-126-09-16

Tel: 22 110 83 13  
Tel: 601 897 133  
e-mail: biuro@magiakuchni.com



## PRODUCT DESCRIPTION / OPIS PRODUKTU

### INSTANT OAT FLAKES / PŁATKI OWSIANE BŁYSKAWICZNE

### Distribution/ Company / Dystrybutor/ Producent

Country of origin / Kraj pochodzenia:	POLAND / POLSKA
---------------------------------------	-----------------

### Packaging and weight / Opakowania i waga

Type of packaging / Rodzaj opakowania	Type of material / Rodzaj materiału	Number of colors / Ilość kolorów
Foil bag 400 g / Torebka foliowa 400 g	OPP20 / CPP30	4-8
Paper bag 400g / Torebka papierowa 400g	Whitening paper bag/Torebka papierowa bielona	4-8
Paper bag 15 kg/ Worek papierowy 15 kg	Paper bag „OK” 3Z/50x70x16/ Worek papierowy otwarty klejony „OK” 3Z/50x70x16	1-4
Big Bag 500- 600-1000 kg/ opakowanie zbiorcze typu big bag	Polipropylen bag/worek polipropylenowy	1-4
Paper bag 1 kg / Torebka papierowa 1 kg	Whitening paper bag/Torebka papierowa bielona	4-8
Polipropylen bag 25 kg /Worek polipropylenowy 25 kg	Polipropylen bag witch a insert /Worek polipropylenowy z wkładem	1-4

### Ingredients / Składniki

Oats– Instant oat flakes are obtained by crushing and rolled of dehusked or naked cuted oats, and subjected to special treatment hydro-thermal.	Owies – płatki owsiane błyskawiczne otrzymywane są poprzez zgniecenie na walcach obłuszczonego lub nagiego pokrajanego owsa poddanego obróbce hydrotermicznej.
---	--

### Product Logistics / Logistyka produktu

Weight	Gramatura	-
Expiry days	Termin przydatności	18 months / 18 miesięcy
Storage conditions	Warunki przechowywania	Stores in dry, cold and shaded place, humidity from 20 to 75 %, storage temperature from 8 to 25°C/ Przechowywać w suchym, chłodnym i zacienionym miejscu, wilgotność od 20 do 75%, temperatura przechowywania od 8 do 25°C
Transport conditions	Warunki transportu	To 24h ambient condition, more than 24h – izoterm / Do 24h

**Chemical and physical characteristics / Charakterystyka fizykochemiczna**

Parameter / Parametr	Unit / Jednostka	Target value / Wartość	Methodology / Metodyka
<b>Heavy metals / Metale ciężkie</b> Pb Cd	mg/kg	0,20 0,10	PN-EN 15763:2010
<b>Mycotoxin / Mykotoksyny</b> Aflatoxin B <sub>1</sub> / Aflatoksyna B <sub>1</sub> Total aflatoxins / Suma aflatoksyn Ochratoxin A / Ochratoksyna A Zearaleone / Zearalenon  Deoxynivalenol / Deoksyniwalenol	µg/kg	2,0 4,0 3,0 50 500	PB-375/HPLC wyd. II z dn. 21.09.2018
<b>Pesticides, the package compounds / Pestycydy, pakiet związków</b>	mg/kg	wg/ by (WE) nr 396/2005 z późn. zm./ as amended	PN-EN 15662:2018-06 (GC-MS/MS, LC-MS/MS)
<b>Nitrates / Azotany</b>	mg/kg	200	PB-51/LF
Humidity, not more than / Wilgotność, najwyżej	%	13,6	PN-ISO 712
Acidity / Kwasowość	-	5	PN-60/A-74007
Bulk density/ Gęstość nasypowa	g/l	385-420	PN-73/R-74007
Amount of sieving fraction on sievers with 6 mm, at least / Zawartość frakcji przesiewającej się przez sito o średnicy oczek 6 mm, najmniej	%	80	PN-73/A-74015
Amount of sieving oats meal on sieves with 150 µm / Zawartość mączki owsianej przesiewającej się przez sito o średnicy oczek 150 µm, nie więcej niż	%	6	PN-73/A-74015
Amount of loose oats husk / Zawartość luźnej plewki	%	0,1	PN-74/A-74016

Amount of not crashed oats or other corn grains, not more / Zawartość ziaren owsa i ziaren innych roślin uprawnych nie zgniecionych, najwyżej	%	0,1	PN-74/A-74016
Amount of other corn grains, not more than / Zawartość ziaren innych roślin uprawnych, nie więcej niż	%	2,0	PN-74/A-74016
Amount of organic impurity, not more than / Zawartość zanieczyszczeń organicznych, nie więcej niż - with health hazard impurity / w tym zanieczyszczeń szkodliwych dla zdrowia	%	0,1 0,05	PN-74/A-74016
Amount of non-organic impurity: glass, metal, other / Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych: szkła, metal, innych	%	impermissible / niedopuszczalna	PN-74/A-74016
Presence of grain and flour pest and their residues / Obecność szkodników zbożowo-mącznych oraz ich pozostałości	%	impermissible / niedopuszczalna	PN-74/A-74016

**Microbiological characteristics / Charakterystyka mikrobiologiczna**

Microorganism / Mikroorganizmy	Unit / Jednostka	Max. Value / Maksymalna wartość	Methodology / Metodyka
Salmonella bacteria in 25 g Bakterie rodzaju Salmonella w 25 g	-	Absent in 25 g Nieobecne w 25 g	PN-EN ISO 6579:-1:2017-04
The presence of coliforms in 1 g Obecność bakterii z grupy coli w 1 g	-	Absent in 1 g Nieobecne w 1 g	PN ISO 16649-2: 2004
Amount of pathogenic staphylococcus Liczba gronkowców chorobotwórczych	jtk/g	<10 jtk/g	PN EN ISO 6888-2: 2001
Total number of microorganisms Ogólna liczba drobnoustrojów	jtk/g	1,0x10 <sup>5</sup> jtk/g	PN EN ISO 6222:2004
Amount of yeast Liczba drożdży	jtk/g	5,0x10 <sup>2</sup> jtk/g	PN-ISO 21527-1:2009
Amount of mould Liczba pleśni	jtk/g	1,0x10 <sup>3</sup> jtk/g	PN-ISO 21527-1:2009

jtk – colony forming unit / jednostka tworząca kolonie

### Sensory characteristics / Charakterystyka sensoryczna

Appearance:	Wygląd:	Methodology / Metodyka
Light gray color with different shades, cream or light brown	Barwa jasnoszara o różnych odcieniach, kremowa lub jasnobrązowa	PN-64/A-74013
Smell:	Zapach:	
Characteristic, mould and mustiness smell impermissible as well as other uncharacteristic.	Swoisty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni.	
Taste:	Smak:	
Characteristic, sour and bitter taste impermissible as well as other uncharacteristic.	Swoisty, niedopuszczalny smak kwaśny, gorzki i inny nieswoisty.	
Consistency:	Konsystencja:	
Flakes loose, without lumps.	Płatki sypkie, bez zbryleń.	

### Nutritional values / Wartości odżywcze

Parameter/ Parametr	for 100 g / na 100 g		portion 50 g/ porcja 50g	*RWS%
calories / kalorie	369	kcal	185	9%
energy / energia	1556	kJ	774	9%
fat / tłuszcz	6,8	g	3,4	5%
- of what saturated fat / w tym kwasy tłuszczowe nasycone	1,4	g	0,7	4%
carbohydrate / węglowodany	59	g	35	12%
- of what sugars / w tym cukry	1	g	0,5	1%
dietary fibre / błonnik	10	g	5	-
protein / białko	13	g	7	13%
salt / sól	<0,01	g	<0,01	0%

\*Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal).

### How to prepare / Sposób przygotowania

Add hot water or milk to the portion of flakes.	Porcję płatków zalać gorącą wodą lub mlekiem.
---	---

### Allergens / Alergeny

The product contains following allergens: gluten.	Produkt zawiera następujące alergen: gluten.
May contain sesame seeds.	Może zawierać nasiona sezamu.

### GMO / GMO

The product is not manufactured and does not contain genetically modified ingredients, therefore it is not subject to additional labeling in accordance with the requirements of Regulations 1829/2003 and 1830/2003 as amended.	Produkt nie jest wyprodukowany i nie zawiera składników modyfikowanych genetycznie, dlatego nie podlega dodatkowemu znakowaniu zgodnie z wymaganiami Rozporządzeń 1829/2003 i 1830/2003 z późniejszymi zmianami.
--	--