

SPECYFIKACJA PRODUKTU
(PRODUCT SPECIFICATION)

SPIRULINA PROSZEK

(SPIRULINA POWDER)

Kraj pochodzenia <i>Country of origin</i>	Chiny <i>China</i>
Składniki <i>Ingredients</i>	Sproszkowana Spirulina <i>Powdered Spirulina</i>
Nazwa botaniczna <i>Botanical name</i>	<i>Arthrospira platensis</i>
Wartość odżywcza* <i>Nutritional values*</i>	Wartości odżywcze w 100 g produktu: wartość energetyczna/energia - 1551 kJ/ 368 kcal; tłuszcz – 8,2 g; w tym kwasy tłuszczowe nasycone – 1,1 g; węglowodany – 15,1 g; błonnik – 7,0 g; białko – 55,0 g; sól – 0,0 g <i>Nutritional values in 100 g of the product: energy value / energy - 1551 kJ / 368 kcal; fat - 8.2 g; including saturated fatty acids - 1.1 g; carbohydrates - 15.1 g; fiber - 7.0 g; protein - 55.0 g; salt - 0.0 g</i>
Warunki przechowywania <i>Storage conditions and shelf life</i>	Przechowywać w suchym miejscu w temperaturze pokojowej w szczelnie zamkniętych opakowaniach. Przechowywać w miejscu niedostępnym dla małych dzieci. <i>Store in a dry place at room temperature in tightly closed containers. Keep out of the reach of small children.</i>

* Wartość odżywcza jest wartością literaturową, nie analityczną, może się różnić w zależności od partii/ *The nutritional value is literature value, not analytical, and may vary from batch to batch*

CECHY ORGANOLEPTYCZNE

(ORGANOLEPTIC FEATURES)

Wygląd zewnętrzny <i>Appearance</i>	Postać sypka <i>Loose form</i>
---	-----------------------------------



Barwa <i>Color</i>	Ciemno – zielona <i>Dark green</i>
Smak i zapach <i>Taste and smell</i>	Smak charakterystyczny bez posmaków obcych, zapach swoisty bez zapachów obcych. <i>Characteristic flavor without foreign flavors, specific smell without foreign smells.</i>

CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA (PHYSICAL AND CHEMICAL CHARACTERISTICS)

Białko <i>Protein</i>	Min 55%
Wilgotność <i>Moisture</i>	Max 8,0%
Popiół <i>Ash</i>	Max 10%
Metale ciężkie <i>Heavy metals</i>	As max 2,0 ppm Pb max 2,0 ppm Cd max 1,0 ppm Hg max 0,1 ppm
Suma bezno(a)antracenu, chryzenu, benzo(a)pirenu i benzo(b)fluorantenu <i>Sum of bezno(a)anthracene, chrysene, benzo(a)pyrene and benzo(b)fluoranthene</i>	Max 50 ppb
Zawartość benz(a)pirenu <i>The benz(a)pyrene content</i>	Max 10 ppb

CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA (MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS)

Całkowita liczba płytek <i>Aerobic Plate Count</i>	Max 100 000 jtk/g (<i>cfu/g</i>)
Drożdże i pleśnie <i>Moulds and Yeasts</i>	Max 10 000 jtk/g (<i>cfu/g</i>)
E. Coli	Max 10 jtk/g (<i>cfu/g</i>)
Bakterie z grupy coli <i>Coliforms</i>	Max 1 000 jtk/g (<i>cfu/g</i>)
Salmonella	Nieobecna w 25 g <i>Absent in 25 g</i>
Staphylococcus aureus	Nieobecny w 25 g <i>Absent in 25 g</i>



DODATKOWE WYMAGANIA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSCI

(ADDITIONAL FOOD SAFETY REQUIREMENTS)

Opakowania <i>Packaging</i>	Opakowania czyste, obojętne zapachowo, całe, jednorazowe. Charakteryzują się dostateczną wytrzymałością dla zapewnienia właściwej jakości produktu. <i>Packages clean, neutral in smell, whole, disposable. They are characterized by sufficient strength to ensure proper product quality.</i>
Zawartość GMO <i>GMO Content</i>	Produkt nie zawiera i nie jest wyprodukowany z genetycznie zmodyfikowanych organizmów. <i>The product does not contain and is not produced from genetically modified organisms.</i>
Napromieniowanie żywności <i>Food irradiation</i>	Nie został poddany jonizowaniu i napromieniowaniu <i>It has not been ionized and irradiated</i>
Warunki przechowywania i okres trwałości <i>Storage conditions and shelf life</i>	Produkt przechowywany jest w pomieszczeniach suchych, czystych, wentylowanych i wolnych od szkodników. Temperatura przechowywania nie przekracza 22°C, a wilgotność 70%. Produkt chroniony od światła. Termin przydatności jest zgodny z deklaracją zawartą na etykiecie. <i>The product is stored in dry, clean, ventilated and pest-free rooms. Storage temperature does not exceed 22°C, humidity 70%. Product protected from light. The expiry date is in accordance with the declaration on the label.</i>

Lista alergenów zgodnie z zał. 2 Rozporządzenia (WE) nr 1169/2011 <i>List of allergens according to Annex 2 of Regulation (EC) No. 1169/2011</i>	Obecne w produkcie <i>Present in product</i>	Obecne w zakładzie <i>Present in plant</i>
Zboża zawierające gluten (pszenica, jęczmień, kamut, orkisz, owies, żyto) lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne <i>Cereals containing gluten (wheat, barley, kamut, spelled, oats, rye) or their hybrid varieties, as well as derived products</i>	NIE	TAK
Skorupiaki i produkty pochodne <i>Crustaceans and derived products</i>	NIE	NIE
Jaja i produkty pochodne <i>Eggs and derived products</i>	NIE	NIE
Ryby i produkty pochodne <i>Fish and derived products</i>	NIE	NIE
Orzeszki ziemne i produkty pochodne <i>Peanuts and derived products</i>	NIE	TAK
Soja i produkty pochodne <i>Soybeans and derived products</i>	NIE	NIE



Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą) <i>Milk and derived products (including lactose)</i>	NIE	NIE
Orzechy (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki pecan, orzechy brazylijskie, pistacje, orzechy macadamia lub orzechy Queensland, a także produkty pochodne) <i>Nuts, (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts), and derived products</i>	NIE	TAK
Seler i produkty pochodne <i>Celery and derived products</i>	NIE	TAK
Gorczyca i produkty pochodne <i>Mustard and derived products</i>	NIE	TAK
Nasiona sezamu i produkty pochodne <i>Sesame seeds and derived products</i>	NIE	TAK
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ <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>	NIE	NIE
Łubin i produkty pochodne <i>Lupin and derived products</i>	NIE	NIE
Mięczaki i produkty pochodne <i>Molluscs and derived products</i>	NIE	NIE

Dane zawarte w niniejszym świadectwie opracowane zostały na podstawie certyfikatów i norm jakościowych dostawców i producentów.

The data contained in this certificate has been developed on the basis of certificates and quality standards of suppliers and producers.