

**TAR-GROCH-FIL**

T. Krakowski, M. Kijowski, E. Drożdż, J. Drożdż Sp.J.
Filipowice 161, 32-840 Zakliczyn, NIP 869-10-01-531
mail: biuro@targroch.pl / jakosc@targroch.pl
tel. (14) 66-36-104, strona internetowa: www.targroch.pl

Data wystawienia
Date of edition

19.04.2024 r.

ŚWIADECTWO JAKOŚCI QUALITY CERTIFICATE

I. Identyfikacja partii / Batch identification

Nazwa środka spożywczego <i>Name of the goods</i>	Mąka orkiszowa <i>Spelt flour</i>
Numer partii <i>LOT No.</i>	PLT 01/2024
Najlepiej spożyć przed końcem <i>Expiry date</i>	02.2025 r.
Kraj pochodzenia <i>Country of origin</i>	Węgry <i>Hungary</i>
Składniki <i>Ingredients</i>	Mąka z pszenicy orkisz <i>Spelt flour made out of spelt wheat</i>
Typ <i>Type</i>	630
Odmiana orkiszu <i>Spelt variety</i>	Frankenkorn

II. Specyfikacja surowca / Specification of the raw material

1. Właściwości organoleptyczne / Organoleptic characteristic	
Opis produktu <i>Product description</i>	Produkt otrzymany w wyniku zmielenia oczyszczonego i obłuskanego ziarna pszenicy orkisz. <i>The product was obtained as a result of grinding cleaned and hulled spelt wheat grains.</i>
Wygląd zewnętrzny <i>Appearance</i>	Typowy dla produktu. <i>Typical of the product.</i>
Barwa <i>Colour</i>	Biała <i>White</i>
Smak <i>Taste</i>	Właściwy, bez obcych posmaków. <i>Proper, without foreign aftertastes.</i>
Zapach <i>Smell</i>	Właściwy, bez obcych zapachów. <i>Proper, without foreign smells.</i>
Konsystencja <i>Consistency</i>	Sypka <i>Loose</i>
Warunki przechowywania <i>Storage conditions</i>	Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu. <i>Store in a dry, cool place.</i>

**TAR-GROCH-FIL**

T. Krakowski, M. Kijowski, E. Drożdż, J. Drożdż Sp.J.
Filipowice 161, 32-840 Zakliczyn, NIP 869-10-01-531
mail: biuro@targroch.pl / jakosc@targroch.pl
tel. (14) 66-36-104, strona internetowa: www.targroch.pl

Data wystawienia

Date of edition

19.04.2024 r.

2. Charakterystyka fizykochemiczna / Physio-chemical characteristic

Wilgotność <i>Moisture</i>	Max 15%
Gęstość nasypowa <i>Bulk density</i>	165 – 175 g/l
Mykotoksyny <i>Mycotoxins</i>	Zgodnie z Rozporządzeniem (UE) nr 915/2023 i późn. zmianami <i>In accordance with the Regulation (EU) No. 915/2023 and subsequent amendments</i>
Metale ciężkie <i>Heavy metals</i>	Pb < 0,5 mg/kg Cd < 0,1 mg/kg
Substancja konserwująca <i>Preservative</i>	Bez konserwantów <i>Without preservatives</i>

3. Charakterystyka mikrobiologiczna / Microbiological characteristic

Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 2073/2005 i późniejszymi zmianami
In accordance with the Regulation (EC) No. 2073/2005 and subsequent amendments

4. Wartości odżywcze / Nutritional values

Dane zostały wyliczone z receptur według danych dostawców i literatury fachowej dotyczących użytych surowców i nie stanowią średnich analitycznych wartości zmierzonej
These information were calculated with the recipes according to data suppliers and literature on the raw materials used and do not represent the average analytical measured value.

Wartość odżywcza produktu <i>Nutritional values</i>	w 100 g <i>in 100 g</i>
Wartość energetyczna / <i>Energy</i>	1412 kJ / 334 kcal
Tłuszcz / <i>Fat</i>	2,26 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone / <i>of which saturates</i>	0,51 g
Węglowodany / <i>Carbohydrates</i>	62,47 g
w tym cukry / <i>of which sugar</i>	3,04 g
Błonnik / <i>Fibre</i>	5,93 g
Białko / <i>Protein</i>	12,89 g
Sól / <i>Salt *</i>	0,01 g

*Zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie występującego sodu.

* *The salt content is exclusively due to the presence of naturally occurring sodium.*

5. Lista alergenów wg klasyfikacji UE / The list of allergens according to the EU classification

Lp.	Alergeny <i>Allergens</i>	Obecne w produkcie <i>Present in the product</i>		Obecne na tej samej linii <i>Present on the same line</i>		Obecne w zakładzie <i>Present in plant</i>	
		Tak <i>Yes</i>	Nie <i>No</i>	Tak <i>Yes</i>	Nie <i>No</i>	Tak <i>Yes</i>	Nie <i>No</i>
1.	Zboża zawierające gluten tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe a także produkty pochodne <i>Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof</i>	X			X	X	
2.	Skorupiaki i produkty pochodne / <i>Crustaceans and products thereof</i>		X		X		X
3.	Jaja i produkty pochodne / <i>Eggs and products thereof</i>		X		X		X
4.	Ryby i produkty pochodne / <i>Fish and products thereof</i>		X		X		X
5.	Orzeszki ziemne i produkty pochodne / <i>Peanuts and products thereof</i>		X		X	X	
6.	Soja i produkty pochodne / <i>Soybeans and products thereof</i>		X		X	X	
7.	Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą) <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>		X		X		X
8.	Orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki pecan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzechy pistacjowe, orzechy macadamia lub orzechy Queensland, a także produkty pochodne <i>Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products thereof</i>		X		X	X	

**TAR-GROCH-FIL**

T. Krakowski, M. Kijowski, E. Drożdż, J. Drożdż Sp.J.
Filipowice 161, 32-840 Zakliczyn, NIP 869-10-01-531
mail: biuro@targroch.pl / jakosc@targroch.pl
tel. (14) 66-36-104, strona internetowa: www.targroch.pl

Data wystawienia

Date of edition

19.04.2024 r.

9.	Seler i produkty pochodne / Celery and products thereof		X		X	X	
10.	Gorczyca i produkty pochodne / Mustard and products thereof		X		X	X	
11.	Nasiona sezamu i produkty pochodne / Sesame seeds and products thereof		X		X	X	
12.	Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO ₂ Sulphite and Sulphur dioxide (SO ₂) Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO ₂		X		X		X
13.	Łubin i produkty pochodne / Lupin and products thereof		X		X		X
14.	Mięczaki i produkty pochodne / Molluscs and products thereof		X		X		X

Dodatkowe wymagania bezpieczeństwa żywności / Additional food safety requirements

Opakowanie Packaging	Opakowanie czyste, obojętne zapachowo, całe, jednorazowe. Charakteryzuje się dostateczną wytrzymałością dla zapewnienia właściwej jakości produktu. <i>Packaging is clean, of neutral smell, whole, disposable. It has got sufficient durability to ensure product quality.</i>
Oznakowanie Marking	Etykieta samoprzylepna umieszczona na każdym opakowaniu jednostkowym zawiera: pełną nazwę środka spożywczego, nazwę i adres producenta lub wprowadzającego do obrotu, kraj pochodzenia, termin przydatności do spożycia, masę netto i numer partii produkcyjnej. <i>Self-adhesive label placed on each package contains: full name, name and address of producer or marketer, country of origin, expiry date, net weight and batch number.</i>
Warunki przechowywania i okres trwałości Storage conditions and validity period	Produkt przechowywany jest w pomieszczeniach suchych, czystych, wentylowanych i wolnych od szkodników. Temperatura przechowywania nie przekracza 20°C, a wilgotność 75%. Produkt chroniony od światła. Termin przydatności jest zgodny z deklaracją zawartą na etykiecie. <i>The product is stored in dry, clean, ventilated and free from pests rooms. Storage temperature does not exceed 20°C, and humidity level of 75%. The product is protected from light. Validity period is compatible with the declaration enclosed on the label.</i>
Napromieniowanie żywności Food irradiation	Nie został poddany jonizowaniu i napromieniowaniu. <i>It has not been ionised or irradiated.</i>
Zawartość GMO GMO	Produkt nie zawiera i nie jest wyprodukowany z genetycznie zmodyfikowanych składników. <i>The raw material does not contain and is produced without the use of genetically modified ingredients.</i>
Sposób transportu / warunki Mode of transport / terms	Zamknięty środek transportu, przeznaczony do przewozu środków spożywczych, czysty, suchy, bez obcych zapachów. <i>Closed mean of transport, meant to carry foodstuffs, clean, dry without foreign smells.</i>
Przeznaczenie surowca / konsument docelowy Consumer target	Do bezpośredniego spożycia dla wszystkich grup konsumentów z wyjątkiem cierpiących na nietolerancję produktu. <i>For direct human consumption for all customer groups except the ones suffering from intolerance of the product.</i>

mgr Anna Jasińska

technolog żywności