

SPECYFIKACJA PRODUKTU
PRODUCT SPECIFICATION

NAZWA PRODUKTU <i>Name of the goods</i>	ŻURAWINA SUSZONA <i>Dried cranberry</i>
Kraj pochodzenia <i>Country of origin</i>	USA, Kanada, Chile
Składniki <i>Ingredients</i>	Żurawina suszona, cukier, olej słonecznikowy <i>Dried Cranberry, sugar, sunflower oil</i>
Wartości odżywcze w 100g produktu <i>Nutritional values</i>	Wartość energetyczna/ <i>Energy</i> - 1495 kJ/353 kcal, Tłuszcz/ <i>Fat</i> - 0,5 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone/ <i>of which saturates</i> - 0 g, Węglowodany/ <i>Carbohydrates</i> -84 g, w tym cukry/ <i>of which sugar</i> - 67 g, Błonnik/ <i>Fibre</i> - 5 g, Białko/ <i>Protein</i> - 0,5 g, Sól/ <i>Salt</i> - 0,01g
Warunki przechowywania <i>Storage conditions</i>	Przechowywać w suchym miejscu o temperaturze poniżej 25°C, wilgotność do 75%. Produkt chroniony od światła. <i>The product should be stored in dry rooms. Storage temperature should not exceed 25 °C and humidity level of 75 %. The product is protected from light.</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>	Według atestu dopuszczającego daną partię do obrotu. <i>According to the certificate allowing a given batch to be marketed.</i>
Przeznaczenie konsumenckie <i>Consumer target</i>	Przeznaczone dla wszystkich grup konsumenckich, do bezpośredniego spożycia. <i>For direct human consumption for all customer groups except the ones suffering from intolerance of the product.</i>

CECHY ORGANOLEPTYCZNE Organoleptic characteristic			
Wygląd zewnętrzny Appearance	Suszone owoce żurawiny całe lub połówki suszone, słodzone, pokryte olejem. Dried cranberry fruits, whole or halves, dried, sweetened, covered with oil.		
Barwa Colour	Od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej. From light red to dark red.		
Smak i zapach Taste and smell	Właściwy, charakterystyczny dla suszonej żurawiny (słodki z posmakiem kwaskowym), bez zapachu stęchlizny, bez posmaków obcych. Proper, characteristic of dried cranberries (sweet with a sour taste), no musty smell, no foreign aftertaste.		
SKŁADNIKI ALERGENNE W PRODUKCIE Allergens in the product		TAK Yes	NIE No
1. Zboża zawierające gluten i produkty pochodne/ Cereals containing gluten and thereof			X
2. Skorupiaki i produkty pochodne/ Crustaceans and products thereof			X
3. Jaja i produkty pochodne/ Eggs and products thereof			X
4. Ryby i produkty pochodne/ Fish and products thereof			X
5. Orzeszki ziemne i produkty pochodne/ Peanuts and products thereof			X
6. Nasiona soi i produkty pochodne/ Soybeans and products thereof			X
7. Mleko i produkty pochodne/ Milk and products thereof			X
8. Orzechy i produkty pochodne/ Nuts and products thereof			X
9. Seler zwyczajny i produkty pochodne/ Celery and products thereof			X
10. Gorczyca i produkty pochodne/ Mustard and products thereof			X
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne/ Sesame seeds and products thereof			X
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/l/ Sulphite and Sulphur dioxide(SO ₂)Sulpur dioxide and sulphites at concetrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO ₂			X
13. Łubin i produkty pochodne/ Lupin and products theteof			X
14. Mięczaki/ Molluscs			X
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA Physio-chemical characteristic			
Wilgotność Moisture	Max 18%		
Szkodniki lub ich pozostałości Pests or their residues	Niedopuszczalne Unacceptable		
Zanieczyszczenia: szypułki, listki Impurities: petioles, leaves	Max 2 szt./25 lb Max. 2 pcs / 25 lb		
Metale ciężkie Heavy metals	Zgodnie z aktualnym rozporządzeniem UE nr 1881/2006 z późn. zm. In accordance with the Regulation (EC) No. 1881/2006 and subsequent amendments.		
Pestycydy Pesticides	Zgodnie z aktualnym rozporządzeniem UE nr 396/2005 z późn. zm. In accordance with the Regulation (EC) No. 396/2005 and subsequent amendments.		
Aflatoksyny Aflatoxins	B1+B2+G1+G2 max 4µg/kg B1 max 2 µg/kg		
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA Microbiological characteristic			
Salmonella	0/ 25g		
Escherichia Coli	0/ 1g		
Napromieniowanie żywności Food irradiation	Surowiec nie został poddany działaniu promieniowania jonizującego. The product has not been ionised or irradiated		
GMO	Surowiec nie jest modyfikowany genetycznie. The product is not getetically modified.		