

SPECYFIKACJA PRODUKTU

PRODUCT SPECIFICATION

NAZWA PRODUKTU <i>Name of the goods</i>	NASIONA CHIA (Szałwia hiszpańska) <i>Chia seeds</i>
Kraj pochodzenia <i>Country of origin</i>	Paragwaj, Argentyna
Składniki <i>Ingredients</i>	Szałwia hiszpańska- chia <i>Chia seeds</i>
Wartości odżywcze w 100 g produktu/ <i>Nutritional values in 100 g of the product</i>	Wartość energetyczna/ <i>Energy value</i> - 2030 kJ/486 kcal, Tłuszcz/ <i>Fat</i> - 31 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone/ <i>of which saturates</i> – 3,3 g, Węglowodany/ <i>Carbohydrates</i> - 42,1 g, w tym cukry/ <i>of which sugar</i> – 0 g, Błonnik/ <i>Fiber</i> - 34,4 g, Białko/ <i>Protein</i> – 16,5 g, Sól/ <i>Salt</i> - 0 g
Warunki przechowywania <i>Storage conditions</i>	Przechowywać w suchym miejscu o temperaturze od 5-22°C, wilgotność do 70%. <i>The product should be stored in dry rooms. Storage temperature should not exceed 25 °C and humidity level of 70 %.</i>
Warunki transportu <i>Mode of the transport</i>	Samochody dostosowane do transportu żywności, czyste, suche, pozbawione 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 konsumenckie <i>Consumer target</i>	Przeznaczone dla wszystkich grup konsumenckich, do bezpośredniego spożycia z wyjątkiem osób wrażliwych na produkt. Spożycie nasion szalwii hiszpańskiej nie powinno przekraczać 15 g dziennie. <i>For direct human consumption for all customer groups except the ones suffering from intolerance of the product. The consumption of chia seeds should not exceed 15 g per day.</i>
CECHY ORGANOLEPTYCZNE <i>Organoleptic characteristic</i>	
Wygląd zewnętrzny <i>Appearance</i>	Ziarno szalwii otrzymywane z rośliny jednorocznej <i>Salvia hispanica</i> L. Seed. Małe ziarenka o owalnym kształcie.

	Grain sage derived from <i>Salvia hispanica</i> annual plant L.Seed. Small oval-shaped grains.		
Barwa Colour	Czarna, szara, brązowa, biała. Black, grey, brown, white.		
Smak i zapach Smell and taste	Neutralny, bez obcych posmaków i zapachów. Neutral, without foreign smells and aftertastes.		
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 thereof			X
14. Mięczaki/Molluscs			X
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA Physio-chemical characteristic			
Wilgotność Moisture	Max 10 %		
Ziarna połamane Broken grains	Max. 0,1 %		
Obecność szkodników oraz ich pozostałości The presence of pests and their residues	Niedopuszczalne Unacceptable		
Metale ciężkie Heavy metals	Zgodnie z aktualnym rozporządzeniem UE nr 915/2023 z późn. zm. In accordance with the Regulation (EC) No. 915/2023 as amended.		
Pestycydy Pesticides	Zgodnie z aktualnym rozporządzeniem UE nr 396/2005 z późn. zm. In accordance with the Regulation (EC) No. 396/2005 as amended.		
Zawartość mykotoksyn Mycotoxins	Zgodnie z aktualnym rozporządzeniem UE nr 915/2023 z późn. zm. In accordance with the Regulation (EC) No. 915/2023 as amended.		
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA Microbiological characteristic			
Salmonella,	0/25 g		

Escherichia Coli	0/1g
Drożdże i pleśnie <i>Yeast, molds</i>	<10 jtk/g (cfu/g)
GMO	Surowiec nie jest modyfikowany genetycznie. <i>The product is not genetically modified.</i>

MAGIA KUCHNI