

Specyfikacja surowca
SOJA

L.p.	PARAMETR	OPIS SPECYFIKACJI
I	WYMAGANIA PODSTAWOWE	
	Surowiec	Soja
	Kraj pochodzenia surowca	Polska
	Opis surowca	Oczyszczone, sortowane ziarno soi
II	WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE	
	Barwa	Żółta
	Zapach	Typowy dla soi, bez obcych zapachów
	Smak	Swoisty, bez obcych zapachów
	Konsystencja	Sypka
III	WYMAGANIA FIZYKOCHEMICZNE	
	Wilgotność, %, nie więcej niż:	14
	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %, nie więcej niż:	0,1
	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %, nie więcej niż:	1,5
	Zawartość zanieczyszczeń nieorganicznych (np., szkło, plastik)	Niedopuszczalna
	Obecność szkodników magazynowych/ zbożowych oraz ich pozostałości	Niedopuszczalna
	Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia:	Zgodnie z rozporządzeniem UE 1881/2006 (z późniejszymi zmianami)

	-Ołów, mg/kg, nie więcej niż: -Kadm, mg/kg, nie więcej niż:	
	Mykotoksyny: Aflatoksyny B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂ (µg/kg) Suma aflatoksyn B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂ (µg/kg) Deoksyniwalenol (µg/kg) Ochratoksyna A (µg/kg) Zearalenon (µg/kg)	Zgodnie z rozporządzeniem UE 1881/2006 (z późniejszymi zmianami)
	Chemiczne środki ochrony roślin	Zgodnie z rozporządzeniem 396/2005 z 23 lutego 2005 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni (z późniejszymi zmianami)
IV	WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE	
	Liczba Staphylococcus aureus	Poniżej 1x10 ² jtk/g
	Obecność Salmonella	Nieobecne w 25g
V	PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE	
	Produkt przeznaczony do spożycia przez ogół konsumentów, nie powinien być spożywany przez osoby cierpiące na nietolerancję lub alergię na którykolwiek ze składników produktu, produkt przydatny do spożycia po obróbce termicznej.	
VI	RODZAJ OPAKOWANIA	
	Worek 25kg, Big bag. Opakowanie szczelnie zamknięte , oznakowane zewnętrzną etykietą , czyste bez obcych zapachów i szkodników, spełniające wymagania rozporządzenia (WE) 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością . Palety owinięte folią stretch zabezpieczającą przed uszkodzeniem wyrobu.	
VII	TERMIN PRZYDATNOŚCI	
	12 miesięcy	

VIII	OŚWIADCZENIE O GMO																
	Surowiec nie zawiera w swym składzie organizmów zmodyfikowanych genetycznie zgodnie z Rozporządzeniem (WE)Nr 1829/2003 i 1830/2003 z późniejszymi zmianami.																
IX	ŚRODEK TRANSPORTU																
	Czysty, suchy, szczelnie zamknięty, okryty, bez obcych zapachów, wolny od szkodników zbożowo-mącznych i innych																
X	WARUNKI PRZECHOWYWANIA																
	Przechowywać w miejscu czystym, suchym, przewiewnym i chłodnym (temperatura do 25°C, wilgotność do 70%)																
XI	PROMIENIOWANIE JONIZUJĄCE																
	Produkt nie był poddany działaniu promieni jonizujących																
XII	WARTOŚCI ODŻYWCZE PRODUKTU																
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Wartość odżywcza produktu</th><th>w 100g</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Wartość energetyczna</td><td>446kcal/1864kJ</td></tr> <tr> <td>Tłuszcz:</td><td>19,94g</td></tr> <tr> <td>w tym kwasy tłuszczowe nasycone</td><td>2,8g</td></tr> <tr> <td>Węglowodany:</td><td>30,16g</td></tr> <tr> <td>w tym cukry</td><td>7,33g</td></tr> <tr> <td>Białko</td><td>36,49g</td></tr> <tr> <td>Sól</td><td>0,01g</td></tr> </tbody> </table> Źródłem podanych wartości może być średnia analityczna wartości mierzonych, specyfikacje od dostawców bądź dane literaturowe		Wartość odżywcza produktu	w 100g	Wartość energetyczna	446kcal/1864kJ	Tłuszcz:	19,94g	w tym kwasy tłuszczowe nasycone	2,8g	Węglowodany:	30,16g	w tym cukry	7,33g	Białko	36,49g	Sól	0,01g
Wartość odżywcza produktu	w 100g																
Wartość energetyczna	446kcal/1864kJ																
Tłuszcz:	19,94g																
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	2,8g																
Węglowodany:	30,16g																
w tym cukry	7,33g																
Białko	36,49g																
Sól	0,01g																

XIII	DEKLARACJA O ALERGENACH						
	Składnik alergenny	Obecny w produkcie		Obecny w zakładzie		Możliwa cross-kontaminacja	
		TAK	NIE	TAK	NIE	TAK	NIE
	Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut, a także produkty pochodne		x	x		x	
	Skorupiaki i produkty pochodne		x		x		x
	Jaja i produkty pochodne		x		x		x
	Ryby i produkty pochodne		x		x		x
	Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne		x	x			x
	Soja i produkty pochodne	x		x		x	
	Mleko i produkty pochodne łącznie z laktozą		x		x		x
	Orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy Queensland , a także produkty pochodne		x		x		x
	Seler i produkty pochodne		x		x		x
	Gorczyca i produkty pochodne		x	x		x	
	Nasiona sezamu i produkty pochodne		x	x			x
	Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr		x		x		x
	Łubin i produkty pochodne		x	x		x	
	Mięczaki i produkty pochodne		x		x		x

Niniejsza specyfikacja dotyczy wskazanych w niej cech jakościowych środka spożywczego występujących przed datą wydania nabywcy towaru wskazanego na fakturze, nie dotyczy wad powstałych w towarze po przejściu niebezpieczeństwa na nabywcę, nie stanowi zapewnienia sprzedawcy, o którym mowa w art. 564 k.c i nie zwalnia nabywcy z obowiązku zbadania bez zbędnej zwłoki przedmiotu sprzedaży, po jego wydaniu nabywcy.