

Specyfikacja produktu / Product specification:

Rodzynka Malayer AA

Raisin Malayer AA

 Przykładowe zdjęcie /Exemplary photo	Owoce są dojrzałe, w pełni ukształtowane, owalne, suche. Kolor od ciemnożółtego do brązowego. Smak i zapach typowy dla rodzynek, słodki, zapach typowy dla rodzynek. Konsystencja jest luźna, jednorodne owoce, nie wyschnięte. <i>The fruits are ripe, fully formed, oval, dry. The color from dark yellow to brown. Taste and smell typical for raisins, sweet, smell typical for raisins. Consistency is loose, homogeneous fruit, not dried up.</i>
Kraj pochodzenia: <i>Country of origin:</i>	Iran <i>Iran</i>

Parametry fizykochemiczne <i>Physical and chemical parameters</i>	
Wilgotność: <i>Moisture:</i>	Max. 18,0%
Zanieczyszczenia organiczne: <i>Organic contaminations:</i>	Max. 0,5%
Zanieczyszczenia nieorganiczne: <i>No-organic contamination:</i>	≈0
Zniszczone owoce: <i>Damaged fruits:</i>	Max 4%
Owoce spleśniałe: <i>Mouldy:</i>	Max 1%
Kalibracja: <i>Calibration:</i>	300-360szt/100g <i>300-360 pieces per 100g</i>
Skład: <i>Ingredients:</i>	99,5%-99,7% suszone owoce winogron, olej roślinny słonecznikowy 0,3-0,5%. <i>99.5%-99,7% dried grape fruit, 0,3-0,5% sunflower oil</i>
Konserwanty: <i>Preservatives:</i>	SO₂ <700ppm

Mykotoksyny: <i>Mycotoxines:</i>	Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1881/2006 i późniejszymi zmianami <i>In accordance with Commission Regulation No. 1881/2006 and changes</i>
Pestycydy: <i>Pesticides:</i>	Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 396/2005 i późniejszymi zmianami <i>In accordance with Commission Regulation No. 396/2005 and changes</i>
Metale ciężkie: <i>Heavy metals:</i>	Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1881/2006 i późniejszymi zmianami <i>In accordance with Commission Regulation No. 1881/2006 and changes</i>
Parametry mikrobiologiczne: <i>Microbiological parameters:</i>	Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 2073/2005 i późniejszymi zmianami <i>In accordance with Commission Regulation No. 2073/2005 and changes</i>

Deklaracja o promieniowaniu jonizującym: <i>Declaration of ionizing radiation:</i>	Surowiec nie został poddany działaniu promieniowania jonizującego i nie zawiera napromieniowanych składników. Produkt nie wymaga specjalnego oznakowania ustanowionego na mocy Dyrektywy 1999/2/WE./. <i>The product has not been exposed to ionizing radiation and contains no irradiated ingredients. This product does not require any special marking established by Directive 1999/2/EC.</i>
---	--

Wartości odżywcze/ <i>Nutritional value</i> (Podane wartości odżywcze są wartościami literaturowymi, a nie analitycznymi. / <i>Nutritional value is a literature value not analytical.</i>)		
Składnik/ <i>Component</i>	Jednostka/ <i>Unit</i>	Wartość/ <i>Value</i>
Energia/ <i>Energy</i>	kJ/100g	1210
	kcal/100g	286
Tłuszcze/ <i>Fat</i>	g/100g	0,5
W tym nasycone/ <i>of which saturated</i>	g/100g	0,16
Węglowodany/ <i>Carbohydrate</i>	g/100g	64,7
W tym cukry/ <i>of which sugars</i>	g/100g	1,1
Białko/ <i>Protein</i>	g/100g	2,3
Błonnik/ <i>Fibre</i>	g/100g	6,5
Sól/ <i>Salt</i>	g/100g	0,053

Alergeny <i>Allergens</i>	
W produkcie: <i>In product:</i>	SO ₂ <700ppm
Informacje dodatkowe: <i>Additional information:</i>	Brak <i>None</i>

GMO
Produkt nie zawiera organizmów modyfikowanych genetycznie. Produkt nie został wyprodukowany z użyciem organizmów modyfikowanych genetycznie. <i>The product does not contain genetically modified organisms. Genetically modified organisms are not used for the production of raw material.</i>

Opakowanie, przechowywanie i transport <i>Packaging, storage and transport</i>	
Opakowanie: <i>Packaging:</i>	Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością, nieuszkodzone, czyste, suche, bez obcych zapachów. <i>Food contact packaging, no damaged, clean, dry and free from odours.</i>
Warunki przechowywania: <i>Storage conditions:</i>	Temperatura max. 25°C, wilgotność względna max. 60%. Czyste i suche pomieszczenia, wolne od obcych zapachów oraz gryzoni i owadów. Segregacja produktu w celu uniknięcia zakażenia krzyżowego. <i>Temperature max. 25 °C, max. 60% of relative humidity. Clean and dry rooms, without foreign odours, free from rodents and insects. Segregation of product to avoid cross-contamination.</i>
Transport: <i>Transport:</i>	Pojazdy odpowiednie do transportu produktów spożywczych: utrzymane w czystości, wolne od intensywnych zapachów, w dobrym stanie, chroniącym produkt przed uszkodzeniem w trakcie transportu. <i>Vehicles fit for transporting products: clean, free from strong odours, in a suitable condition to prevent damage to products during transit.</i>
Data minimalnej trwałości: <i>Best before date:</i>	18 miesięcy od daty produkcji <i>18 month from production date</i>

Zamierzone użycie produktu <i>Intended use of the product</i>
Produkt przeznaczony do bezpośredniego spożycia. Może być wykorzystywany w przemyśle piekarniczo – cukierniczym. <i>Product for direct consumption. It can be used for bakery and confectionery industry.</i>