

Specyfikacja surowca

RYŻ BIAŁY

L.p.	PARAMETR	OPIS SPECYFIKACJI
I	WYMAGANIA PODSTAWOWE	
	Surowiec	Ryż biały
	Kraj pochodzenia surowca	Hiszpania, Birma, Włochy
	Opis surowca	Ryż biały jest to wysuszone i oczyszczone ziarno ryż
II	WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE	
	Barwa	Biała
	Zapach	Typowy dla ryżu , bez obcych zapachów
	Smak	Charakterystyczny dla ryżu, bez obcych posmaków
	Konsystencja	Sypka, bez trwałych zbryleń
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 ³ jtk/g
	Obecność Salmonella	Nieobecne w 25g
V	PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE	
	Produkt przeznaczony do spożycia przez ogół konsumentów, 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	
	24 miesiące	
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>348kcal/1455kJ</td> </tr> <tr> <td>Tłuszcz:</td> <td>0,6g</td> </tr> <tr> <td>w tym kwasy tłuszczowe nasycone</td> <td>0,2g</td> </tr> <tr> <td>Węglowodany:</td> <td>78,2g</td> </tr> <tr> <td>w tym cukry</td> <td>0,1g</td> </tr> <tr> <td>Białko</td> <td>6,9g</td> </tr> <tr> <td>Sól</td> <td>0,003g</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	348kcal/1455kJ	Tłuszcz:	0,6g	w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,2g	Węglowodany:	78,2g	w tym cukry	0,1g	Białko	6,9g	Sól	0,003g
Wartość odżywcza produktu	w 100g																	
Wartość energetyczna	348kcal/1455kJ																	
Tłuszcz:	0,6g																	
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,2g																	
Węglowodany:	78,2g																	
w tym cukry	0,1g																	
Białko	6,9g																	
Sól	0,003g																	
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