

SPECYFIKACJA PRODUKTU
PRODUCT SPECIFICATION

NAZWA PRODUKTU <i>Name of the goods</i>	KOMOSA RYŻOWA BIAŁA <i>White quinoa</i>
Kraj pochodzenia <i>Country of origin</i>	Indie, Hiszpania, Peru
Składniki <i>Ingredients</i>	Komosa ryżowa biała <i>White quinoa</i>
Wartości odżywcze w 100 g produktu <i>Nutritional values in 100 g of the product</i>	Wartość energetyczna/ <i>Energy value</i> - 1489kJ/353 kcal, Tłuszcz/ <i>Fat</i> - 6,1g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone/ <i>of which saturates</i> - 0,7 g, Węglowodany/ <i>Carbohydrates</i> - 57g, w tym cukry/ <i>of which sugar</i> - 0g, Błonnik/ <i>Fiber</i> - 7,0 g, Białko/ <i>Protein</i> - 14g, Sól/ <i>Salt</i> -0,01g
Warunki przechowywania <i>Storage conditions</i>	Przechowywać w suchym miejscu o temperaturze od 5-25°C, wilgotność do 75%. <i>The product should be stored in dry rooms. Storage temperature should not exceed 25 °C and humidity level of 75 %.</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>	Termin przydatności jest zgodny z deklaracją zawartą na etykiecie. <i>Validity period is compatible with the declaration enclosed on the label.</i>
Przeznaczenie konsumentów <i>Consumer target</i>	Przeznaczone do bezpośredniego spożycia po wcześniejszej obróbce termicznej dla wszystkich grup konsumentów z wyjątkiem cierpiących na nietolerancję produktu. <i>For direct human consumption after heat treatment, for all customer groups except the ones suffering from intolerance of the product.</i>
CECHY ORGANOLEPTYCZNE <i>Organoleptic characteristic</i>	
Wygląd zewnętrzny <i>Appearance</i>	Małe ziarenka o okrągłym kształcie, częściowo spłaszczone. <i>Small grains of round shape, partially flattened.</i>

Barwa <i>Color</i>	Biała, kremowa. <i>White, cream.</i>	
Smak i zapach <i>Taste and smell.</i>	Właściwe, bez obcych posmaków i zapachów. <i>Proper without foreign smells and aftertastes.</i>	
SKŁADNIKI ALERGENNE W PRODUKCIE <i>Allergens in the product</i>		
	TAK <i>Yes</i>	NIE <i>No</i>
1. Zboża zawierające gluten i produkty pochodne/ <i>Cereals containing gluten and thereof</i>		X
2. Skorupiaki i produkty pochodne/ <i>Crustaceans and products thereof</i>		X
3. Jaja i produkty pochodne/ <i>Eggs and products thereof</i>		X
4. Ryby i produkty pochodne/ <i>Fish and products thereof</i>		X
5. Orzeszki ziemne i produkty pochodne/ <i>Peanuts and products thereof</i>		X
6. Nasiona soi i produkty pochodne/ <i>Soybeans and products thereof</i>		X
7. Mleko i produkty pochodne/ <i>Milk and products thereof</i>		X
8. Orzechy i produkty pochodne/ <i>Nuts and products thereof</i>		X
9. Seler zwyczajny i produkty pochodne/ <i>Celery and products thereof</i>		X
10. Gorczyca i produkty pochodne/ <i>Mustard and products thereof</i>		X
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne/ <i>Sesame seeds and products thereof</i>		X
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/l/ <i>Sulphite and Sulphur dioxide(SO₂)Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂</i>		X
13. Łubin i produkty pochodne/ <i>Lupin and products thereof</i>		X
14. Mięczaki/ <i>Molluscs</i>		X
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA <i>Physio-chemical characteristic</i>		
Wilgotność <i>Moisture</i>	Max 13,5 %	
Ziarna nietypowe <i>Atypical grains</i>	Max 0,5%	
Ciała obce pochodzenia roślinnego <i>Foreign bodies of vegetable origin</i>	Max 0,5 %	
Obecność szkodników i ich pozostałości <i>Presence of pests and their residue.</i>	Niedopuszczalne. Unacceptable.	
Metale ciężkie <i>Heavy metals</i>	Zgodnie z aktualnym rozporządzeniem UE nr 1881/2006. <i>In accordance with the Regulation (EC) No. 1881/2006 as amended.</i>	
Pestycydy <i>Pesticides</i>	Zgodnie z aktualnym rozporządzeniem UE nr 396/2005. <i>In accordance with the Regulation (EC) No. 396/2005 as amended.</i>	
Substancja konserwująca <i>Preservative</i>	Bez konserwantów. <i>No preservatives.</i>	
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA <i>Microbiological characteristic</i>		
Salmonella	0/ 25 g	
Escherichia Coli	0/ 1g	
GMO	Surowiec nie jest modyfikowany genetycznie. <i>The product is not genetically modified.</i>	