

SPECYFIKACJA PRODUKTU

PRODUCT SPECIFICATION

NAZWA PRODUKTU <i>Name of the goods</i>	SUSZONE MANGO Z DODATKIEM CUKRU 3% <i>Dried mango sugar added 3%</i>
Kraj pochodzenia <i>Country of origin</i>	Wietnam Vietnam
Skład <i>Ingredients</i>	Mango (96,4%), cukier, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, substancja konserwująca: pirosiarczyn sodu <i>Mango,sugar,acid regulatory: citric acid, preservative: sodium metabisulphite</i>
Wartości odżywcze w 100g produktu <i>Nutritional values in 100 g of the product</i>	Wartość energetyczna/ <i>Energy value</i> 1422kJ/340kcal Tłuszcze/ <i>Fat</i> 0,6 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone/ <i>saturates</i> 0,2 g Węglowodany/ <i>Carbohydrates</i> 82 g w tym cukry/ <i>of which sugar</i> 52 g Białko/ <i>Protein</i> 1,7 g Sól/ <i>Salt</i> 0,15g
Warunki przechowywania <i>Storage conditions</i>	Przechowywać w suchym miejscu w temp. 5-25°C, wilgotność do 75%. <i>The product should be stored in dry rooms. Storage temperature should not exceed 20 °C and humidity level of 75 %.</i>
Warunki transportu <i>Mode of the transport</i>	Samochody dostosowane do transportu żywności, czyste, suche, pozbawione obcych zapachów. <i>Transport 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>	Do bezpośredniego spożycia dla wszystkich grup konsumenckich z wyłączeniem alergików. <i>For direct human consumption 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>	Plastry owoców, czyste, wolne od obcych substancji, dostatecznie dojrzałe, wolne od szkodników w różnym stadiach rozwoju, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki. <i>Fruit slices, clean, free of any visible foreign matter, sufficiently developed, free from living pests whatever their stage of development, free from damage caused by pests.</i>

Barwa <i>Color</i>	Naturalny kolor. <i>Natural color of mango.</i>		
Smak i zapach <i>Taste and smell</i>	Właściwy, bez obcych zapachów i posmaków. <i>Typical, without foreign smell and taste</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)Sulpur dioxide and sulphites at concetrations 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 18 %		
Owoce uszkodzone przez szkodniki, sfermentowane <i>Fruit damaged by pests, fermented</i>	Max 3 %		
Plamy, przebarwienia lub owoce brudne <i>Stains, discoloration or dry fruit</i>	Max 3%		
Owoce uszkodzone mechaniczne, blizny, stwardnienia <i>Mechanically damaaged fruit, scars, multiple</i>	Max 3%		
Metale ciężkie <i>Heavy metals</i>	Zgodnie z aktualnym rozporządzeniem UE nr 2023/915 z późn. zm. <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 z późn. zm. <i>In accordance with the Regulation (EC) No. 396/2005 as amended.</i>		
Zawartość mykotoksyn <i>Mycotoxins</i>	B1+B2+G1+G2 < 4 µg/kg Aflatoksyny B1< 2 µg/kg		

TERMIN BAZOWY
Shelf Life

12 miesięcy

od daty produkcji (pod warunkiem przechowywania w suchym i zaciemnionym miejscu).

12 months

from the date of production (if stored in shades and dry place)