



HACCP- Karta Surowca/Raw material card

**SPECYFIKACJA PRODUKTU
PRODUCT SPECIFICATION**

NAZWA PRODUKTU <i>Name of the goods</i>	BŁONNIK BAMBUSOWY <i>Bamboo fiber</i>
Kraj pochodzenia <i>Country of origin</i>	Polska, Niemcy <i>Poland, Germany</i>
Składniki <i>Ingredients</i>	Błonnik bambusowy (mąka bambusowa) 100% BF 90 Bamboo fiber 100% (bamboo flour)
Wartości odżywcze w 100g produktu <i>Nutritional values in 100 g of the product</i>	Wartość energetyczna/ <i>Energy value</i> – 770 kJ/192 kcal Tłuszcz/ <i>Fat</i> – 0 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone/ <i>of which saturates</i> – 0 g, Węglowodany/ <i>Carbohydrates</i> – 0,1 g, w tym cukry/ <i>of which sugar</i> – 0 g, Błonnik/ <i>Fiber</i> – 96 g, Białko/ <i>Protein</i> – 0 g, Sól/ <i>Salt</i> – 0,2 g.
Warunki przechowywania <i>Storage conditions</i>	Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu: temp. max. 22°C, wilg. max. 70%. Chronić od światła. <i>Store in a dry, cool place.. Storage temperature should not exceed 22 °C and humidity level of 70 %.</i>
Warunki transportu <i>Mode of the transport</i>	Zamknięty środek transportu, przeznaczony do przewozu środków spożywczych, czysty, suchy, bez obcych zapachów. <i>Closed mean of 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 konsumentów z wyjątkiem cierpiących na nietolerancję produktu. <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>	Produkt sypki, włóknisty <i>Loose product, fibrous</i>
Barwa <i>Colour</i>	Biała <i>White</i>

Smak i zapach <i>Taste and smell</i>	Swoisty <i>Specific</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 8%		
Gęstość nasypowa <i>Bulk density</i>	180 – 230 g/l		
Metale ciężkie <i>Heavy metals</i>	Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 915/2023 i późn. zmianami <i>In accordance with the Regulation (EC) No.915/2023 and subseqent amendments</i>		
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA <i>Microbiological characteristic</i>			
Salmonella	0/25g		
Escherichia coli	0/25g		
GMO	Surowiec nie jest modyfikowany genetycznie. <i>The raw material is not genetically modified.</i>		