


Specyfikacja produktu / Product specification:

Mąka kokosowa
Coconut flour

<p>Zdjęcie poglądowe. Exeplary photo.</p> 	<p>Wygląd, kolor: typowy dla produktu, biały do ciemno kremowy - możliwe różne odcienie, możliwe zbrylenia Smak i zapach – typowe, bez obcych posmaków i zapachów, smak łagodny, świeży, kokosowy. Zapach – słodki, orzechowy.</p> <p><i>Appearance, colour: typical for the product, white to dark cream – different shades possible, possible lumps Taste and smell – characteristic, without foreign taste and smells, mild, fresh, coconut flavor. Smell – sweet, nutty.</i></p>
<p>Kraj pochodzenia: <i>Country of origin:</i></p>	<p>Indonezja <i>Indonesia</i></p>
<p>Składniki: <i>Ingredients:</i></p>	<p>100% kokos <i>100% coconut</i></p>

<p>Parametry fizykochemiczne <i>Physical and chemical parameters</i></p>	
<p>Wilgotność: <i>Moisture:</i></p>	<p>Max. 5,0%</p>
<p>Zawartość tłuszczu: <i>Content of fat:</i></p>	<p>8-15%</p>
<p>Mykotoksyny: <i>Mycotoxines:</i></p>	<p>Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1881/2006 i późniejszymi zmianami. <i>In accordance with Commission Regulation No. 1881/2006 and further changes.</i></p>
<p>Metale ciężkie: <i>Heavy metals:</i></p>	<p>Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1881/2006 i późniejszymi zmianami. <i>In accordance with Commission Regulation No. 1881/2006 and changes.</i></p>
<p>Pestycydy: <i>Pesticides:</i></p>	<p>Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 396/2005 i późniejszymi zmianami. <i>In accordance with Commission Regulation No. 396/2005 and changes</i></p>
<p>Parametry mikrobiologiczne: <i>Microbiological parametres:</i></p>	<p>Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 2073/2005 i późniejszymi zmianami. <i>In accordance with Commission Regulation No. 2073/2005 and changes</i></p>

<p>Deklaracja o promieniowaniu jonizującym: <i>Declaration of ionizing radiation:</i></p>	<p>Surowiec nie został poddany działaniu promieniowania jonizującego i nie zawiera napromieniowanych składników. Produkt te 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></p>
--	--

GMO	
<p>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></p>	

Alergeny <i>Allergens</i>	
W produkcie: <i>Products:</i>	Brak <i>None</i>
Informacje dodatkowe: <i>Additional informations:</i>	Brak <i>None</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	1572
	kcal/100g	376
Tłuszcze/ <i>Fat</i> <i>W tym nasycone/ of which saturated</i>	g/100g	8,0
	g/100g	8,0
Węglowodany/ <i>Carbohydrate</i> <i>W tym cukry/ of which sugars</i>	g/100g	44,0
	g/100g	12,0
Białko/ <i>Protein</i>	g/100g	16,0
Błonnik/ <i>Fibre</i>	g/100g	32,0
Sól/ <i>Salt</i>	g/100g	0,06

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>	Czyste i suche pomieszczenia, wolne od obcych zapachów oraz gryzoni i owadów. Segregacja produktu w celu uniknięcia zakażenia krzyżowego. <i>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 intensywne 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>Shelf life:</i>	24 miesięcy od daty produkcji. <i>24 month from production date.</i>

Zamierzone użycie produktu <i>Intended use of the product</i>	
<p>Produkt przeznaczony do dalszego przetworzenia w przemyśle piekarniczo-cukierniczym. <i>Product intend for further processing in bakery industry.</i></p>	