

SPECYFIKACJA SUROWCA (Raw Material Specification)

ORZESZKI ARACHIDOWE BLANSZOWANE, SUROWE KAL. 25/29, 29/33, 35/39, 38/42, 40/50, 50/60, 60/70, splits
(Peanuts blanched 25/29, 29/33, 35/39, 38/42, 40/50, 50/60, 60/70, splits)

Kraj pochodzenia: ARGENTYNA, BRAZYLIA, NIKARAGUA, CHINY, USA, PARAGWAJ
(Country of origin: Argentina, Brazil, Nicaragua, China, USA, Paraguay)

1. OPIS (DESCRIPTION)

Orzeszki arachidowe to łuszczone nasiona arachidów *Arachis Hypogaea* L., które zostały poddane procesowi blanszowania w celu usunięcia łuski
(Shelled seeds of *Arachis Hypogaea* L. plant subjected to blanching process for skin removal)

2. SKŁAD (COMPOSITION)

100% orzeszki ziemne (100% peanuts)

3. OCENA SENSORYCZNA (SENSORY EVALUATION)

Wygląd (Appearance):	Charakterystyczny, owalny, wydłużony o zakończeniu spiczastym (Specific, oval, elongated with pointed ending)
Barwa jądra (Kernel's colour):	Jasno-kremowa (Light creamy)
Zapach (Odour):	Charakterystyczny dla zdrowych nasion arachidów, bez obcych zapachów (Specific for sound peanuts seeds, without strange odours)
Smak (Taste):	Właściwy, bez posmaków obcych (Specific, without strange tastes)

4. KRYTERIA FIZYKO-CHEMICZNE (PHISICAL & CHEMICAL CRITERIA)

Parametr (Parameter)	Wartość (Value)	Metoda oznaczenia (Test method)
Wilgotność (Moisture):	Max 9%	PN-EN ISO 665
Zawartość tłuszczu (Fat content)	Argentyna (Argentina) – 47,5% Chiny (China) – 47,5% Brazylia (Brazil) – 49,9% USA – 50,0% Nikaragua (Nicaragua) – 51,0%	Metoda laboratorium akredytowanego (Accredited laboratory method)
Kalibracja – liczba orzechów w 1 uncji (Number of pcs in 1oz):	25/29-25-29 sztuk/un (pcs/oz) 29/33-29-33 sztuk/un (pcs/oz) 35/39-35-39 sztuk/un (pcs/oz) 38/42-38-42 sztuk/un (pcs/oz) 40/50-40-50 sztuk/un (pcs/oz) 50/60-50-60 sztuk/un (pcs/oz) 60/70- 60-70 sztuk/un (pcs/oz) splits – 60-140 szt/uncję (pcs/oz)	ISO 6478:1990

Zawartość zanieczyszczeń organicznych i mineralnych: (Organic and mineral impurities)	Max 0,1 %	Wagowo (Weightly)
Obecność kamieni (Presence of stones)	Max. 1 szt./tonę (pieces/ton)	Wagowo (Weightly)
Obecność szkodników: (Presence of pests)	Niedopuszczalna (Not admissible)	Wizualnie (Visually)
Zawartość nasion spleśniałych (Mouldy seeds content):	Niedopuszczalna (Not admissible)	Wizualnie (Visually)
Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych (Ferromagnetic impurities)	Niedopuszczalna (Not admissible)	Przy użyciu magnesu (By using a magnet)
Zawartość szkła, metalu, twardego plastiku (Glass, metal, hard plastic)	Niedopuszczalna (Not admissible)	Wizualnie (Visually)
Zawartość metali ciężkich (Heavy metal content)	Zgodna z aktualnym rozporządzeniem Unii Europejskiej (In accordance with binding regulation of European Union)	
Zawartość pestycydów (Pesticides)	Zgodna z aktualnym rozporządzeniem Unii Europejskiej (In accordance with binding regulation of European Union)	
Aflatoksyna B ₁ (Aflatoxin B ₁)	Zgodna z aktualnymi wymaganiami Unii Europejskiej (In accordance with binding regulation of European Union)	
Suma aflatosyn B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂ (Aflatoxin B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂)	Zgodna z aktualnymi wymaganiami Unii Europejskiej (In accordance with binding regulation of European Union)	

5. KRYTERIA MIKROBIOLOGICZNE (MICROBIOLOGICAL CRITERIA)

Parametr (Parameter)	Wartość (Value)	Metoda oznaczenia (Test method)
<i>E. coli</i>	Nieobecne w 0,1g (Negative in 0,1g)	PN-ISO 7251:2006
<i>Salmonella</i>	Nieobecne w 25g (Negative in 25g)	PN-EN ISO 6579-1

6. WARTOŚCI ODŻYWCZE W 100G PRODUKTU* (NUTRITIONAL VALUES IN 100 G OF THE PRODUCT)

Wartość energetyczna (Energy)	2484 kJ 593 kcal
Białko (Protein)	25,8 g
Tłuszcze (Fat)	49,2 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone (Of which saturates)	6,3 g
Węglowodany (Carbohydrate)	7,6 g
w tym cukry (of which sugars)	4,8 g
Blonnik (Fibre)	8,5 g
Sól (Salt)	45 mg

*Podane wartości stanowią dane literaturowe (theoretical nutrition table)

7. DEKLARACJA ALERGENOWA (ALLERGENS DECLARATION)

Lp.	Alergeny <i>Allergens</i>	Obecne w produkcie <i>Present in the product</i>		Obecne na tej samej linii <i>Present on the same line</i>		Obecne w zakładzie <i>Present in plant</i>		Możliwość skażenia krzyżowego <i>The possibility of cross-contamination</i>	
		Tak Yes	Nie No	Tak Yes	Nie No	Tak Yes	Nie No	Tak Yes	Nie No
1.	Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies zwyczajny, pszenica oplewiona / orkisz, kamut lub ich szczepy hybrydowe) <i>Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and cereal containing products</i>		X		X		X		X
2.	Skorupiaki <i>Shellfish and product made of shellfish</i>		X		X		X		X
3.	Jaja <i>Egg</i>		X		X		X		X
4.	Ryby <i>Fish</i>		X		X		X		X
5.	Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne <i>Peanuts and peanut products</i>	X							
6.	Nasiona soi oraz produkty z soi <i>Soya and Soya products</i>		X		X	X			X
7.	Mleko produkty z mleka, laktoza <i>Milk and milk products Lactose</i>		X		X		X		X
8.	Orzechy, tj. migdały (<i>Amygdalus communis L.</i>), orzechy laskowe (<i>Corylus avellana</i>), orzechy włoskie (<i>Juglans regia</i>), orzechy nerkowca (<i>Anacardium occidentale</i>), orzeszki pekan (<i>Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch</i>), orzechy brazylijskie (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacje/orzechy pistacjowe (<i>Pistacia vera</i>), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), a także produkty pochodne (...) / <i>Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia) and products thereof (...)</i>		X		X	X			X
9.	Seler <i>Celery</i>		X		X		X		X
10.	Gorczyca i produkty <i>Mustard / mustard products</i>		X		X		X		X
11.	Sesam i produkty z sezamu <i>Sesame and sesame products</i>		X		X	X			X
12.	Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO ₂ . (Jeśli substancja alergizująca jest zawarta w produkcie, prosimy o podanie zawartości alergenów) <i>Sulphite and Sulphur dioxide (SO₂) (In case of presence of the allergen please give content of allergen)</i>		X		X	X			X
13.	Łubin <i>Lupine</i>		X		X		X		X
14.	Mięczaki <i>Molluscs</i>		X		X		X		X

8. GŁÓWNY KONSUMENT (MAIN CONSUMER)

Produkt nie nadaje się do spożycia przez dzieci do lat 3, osoby starsze i osoby uczulone na orzechy ziemne
(*Product is not suitable for children under 3 years old, elderly people and allergic to peanuts*).

9. OKRES PRZYDATNOŚCI I PRZECHOWYWANIE (SHELF LIFE & STORAGE CONDITIONS)

Przechowywać w suchym miejscu w temp. poniżej 25°C, Okres trwałości min.12 miesięcy od daty produkcji.
(*Store in dry place, temperature max. 25°C. The shelf life is min.12 months from the production date*).

10. OPAKOWANIE (PACKAGING)

Big bagi lub worki sızalowe (*Big bags or sisal bags*)

Opakowanie powinno być czyste suche i posiadać następujące dane: nazwa producenta, nazwa produktu, data produkcji, termin przydatności, masa netto, numer partii, warunki przechowywania.

(*The packaging should be clean, dry and have the following information: name and address of supplier, product name, expiry date, net weight, batch number, storage conditions*)

11. TRANSPORT (TRANSPORT)

Środki transportu powinny chronić wyrób przed działaniem czynników atmosferycznych, czyste, wolne od pleśni, szkodników oraz obcych zapachów.

(*Means of transport should protect the product from the effects of weathering, should be clean, free from mold, insects and foreign odors.*)

12. WYMAGANE CERTYFIKATY (REQUIRED CERTIFICATES)

Do każdej dostawy dołączamy atest jakościowy.
(*Quality certificate attached to each delivery*)

13. DODATKOWE INFORMACJE (ADDITIONAL INFORMATION)

- Towar nie został poddany działaniu jonizacji (*Product was not treated with ionization*)
- Produkt nie jest modyfikowany genetycznie oraz nie zawiera składników modyfikowanych genetycznie (*NON GMO*)
- Towar musi być skontrolowany detektorem metali (*Commodity must be inspected by metal detector*)