

**SPECYFIKACJA PRODUKTU**  
**PRODUCT SPECIFICATION**

<b>NAZWA PRODUKTU</b> <i>Name of the goods</i>	<b>NASIONA CHIA (Szałwia hiszpańska)</b> <i>Chia seeds</i>
Kraj pochodzenia <i>Country of origin</i>	Paragwaj, Argentyna, Hiszpania
Składniki <i>Ingredients</i>	Szałwia hiszpańska- chia <i>Chia seeds</i>
Wartości odżywcze w 100 g produktu/ <i>Nutritional values in 100 g of the product</i>	Wartość energetyczna/ <i>Energy value</i> - 2030 kJ/486 kcal, Tłuszcz/ <i>Fat</i> - 31 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone/ <i>of which saturates</i> – 3,3 g, Węglowodany/ <i>Carbohydrates</i> - 42,1 g, w tym cukry/ <i>of which sugar</i> – 0 g, Błonnik/ <i>Fiber</i> - 34,4 g, Białko/ <i>Protein</i> – 16,5 g, Sól/ <i>Salt</i> - 0 g
Warunki przechowywania <i>Storage conditions</i>	Przechowywać w suchym miejscu o temperaturze od 5-22°C, wilgotność do 70%. <i>The product should be stored in dry rooms. Storage temperature should not exceed 25 °C and humidity level of 70 %.</i>
Warunki transportu <i>Mode of the transport</i>	Samochody dostosowane do transportu żywności, czyste, suche, pozbawione 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 konsumenckie <i>Consumer target</i>	Przeznaczone dla wszystkich grup konsumenckich, do bezpośredniego spożycia z wyjątkiem osób wrażliwych na produkt. Spożycie nasion szalwii hiszpańskiej nie powinno przekraczać 15 g dziennie. <i>For direct human consumption for all customer groups except the ones suffering from intolerance of the product. The consumption of chia seeds should not exceed 15 g per day.</i>
<b>CECHY ORGANOLEPTYCZNE</b> <b>Organoleptic characteristic</b>	
Wygląd zewnętrzny <i>Appearance</i>	Ziarno szalwii otrzymywane z rośliny jednorocznej <i>Salvia hispanica</i> L. Seed. Małe ziarenka o owalnym kształcie.

	<i>Grain sage derived from Salvia hispanica annual plant L.Seed. Small oval-shaped grains.</i>		
Barwa <i>Colour</i>	Czarna, szara, brązowa, biała. <i>Black, grey, brown, white.</i>		
Smak i zapach <i>Smell and taste</i>	Neutralny, bez obcych posmaków i zapachów. <i>Neutral, without foreign smells and aftertastes.</i>		
<b>SKŁADNIKI ALERGENNE W PRODUKCIE</b> <i>Allergens in the product</i>		<b>TAK</b> <i>Yes</i>	<b>NIE</b> <i>No</i>
1. Zboża zawierające gluten i produkty pochodne/ <i>Cereals containing gluten and thereof</i>			<b>X</b>
2. Skorupiaki i produkty pochodne/ <i>Crustaceans and products thereof</i>			<b>X</b>
3. Jaja i produkty pochodne/ <i>Eggs and products thereof</i>			<b>X</b>
4. Ryby i produkty pochodne/ <i>Fish and products thereof</i>			<b>X</b>
5. Orzeszki ziemne i produkty pochodne/ <i>Peanuts and products thereof</i>			<b>X</b>
6. Nasiona soi i produkty pochodne/ <i>Soybeans and products thereof</i>			<b>X</b>
7. Mleko i produkty pochodne/ <i>Milk and products thereof</i>			<b>X</b>
8. Orzechy i produkty pochodne/ <i>Nuts and products thereof</i>			<b>X</b>
9. Seler zwyczajny i produkty pochodne/ <i>Celery and products thereof</i>			<b>X</b>
10. Gorczyca i produkty pochodne/ <i>Mustard and products thereof</i>			<b>X</b>
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne/ <i>Sesame seeds and products thereof</i>			<b>X</b>
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/l/ <i>Sulphite and Sulphur dioxide(SO<sub>2</sub>)Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO<sub>2</sub></i>			<b>X</b>
13. Łubin i produkty pochodne/ <i>Lupin and products thereof</i>			<b>X</b>
14. Mięczaki/ <i>Molluscs</i>			<b>X</b>
<b>CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA</b> <i>Physio-chemical characteristic</i>			
Wilgotność <i>Moisture</i>	Max 10 %		
Ziarna połamane <i>Broken grains</i>	Max. 0,1 %		
Obecność szkodników oraz ich pozostałości <i>The presence of pests and their residues</i>	Niedopuszczalne <i>Unacceptable</i>		
Metale ciężkie <i>Heavy metals</i>	Zgodnie z aktualnym rozporządzeniem UE nr 915/2023 z późn. zm. <i>In accordance with the Regulation (EC) No. 915/2023 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>	Zgodnie z aktualnym rozporządzeniem UE nr 915/2023 z późn. zm. <i>In accordance with the Regulation (EC) No. 915/2023 as amended.</i>		
<b>CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA</b> <i>Microbiological characteristic</i>			
Salmonella,	0/25 g		

Escherichia Coli	0/1g
Drożdże i pleśnie <i>Yeast, molds</i>	<10 jtk/g (cfu/g)
GMO	Surowiec nie jest modyfikowany genetycznie. <i>The product is not genetically modified.</i>

MAGLIA KUCHENI