

M

Specyfikacja produktu / Product specification:
Słonecznik piekarniczny <i>Sunflower kernels bakery (Helianthus L.)</i>



Przykładowe zdjęcie / Exemplary photo

Ziarna są dojrzałe, w pełni wykształcone, owalne, lekko wypukłe, suche, odwiane, wysuszone. Barwa ziaren szara, możliwe przebarwienia. Smak i zapach typowy dla słonecznika, bez obcych posmaków. Konsystencja surowca sypka, ziarna jednorodne, nie zaschnięte, nie zbrylone.

Kernels are ripe, fully formed, oval, dry. Colour is gray, possible discoloration. Taste and smell typical for sunflowers, without foreign tastes. The consistency is loose, kernels homogeneous.

Kraj pochodzenia:
Country of origin: Bułgaria, Mołdawia
Bulgaria, Moldova

Parametry fizykochemiczne <i>Physical and chemical parameters</i>	
Wilgotność: <i>Moisture:</i>	Max. 8,0%
Zanieczyszczenia obce: <i>Foreign Impurities:</i>	Max. 0,2%
Częściowo nieobłuszczone ziarna: <i>Partially peeled kernels:</i>	Max. 0,5%
Ilość połamanych ziaren: <i>Broken kernels:</i>	Max. 10% (mniejsze niż $\frac{1}{2}$ ziarna) Max. 10% (smaller than $\frac{1}{2}$ kernel)
Zniszczone ziarna: <i>Damaged kernels:</i>	Max. 2,0%
Obecność szkodników i ich pozostałości: <i>Insects and their residues:</i>	Nieobecne <i>Absent</i>

Metale ciężkie: <i>Heavy metals:</i>	Zgodnie z Rozporządzeniem UE 2023/915 i późniejszymi zmianami. <i>In accordance with Commission Regulation EU 2023/915 and changes.</i>
Pestycydy: <i>Pesticides:</i>	Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 396/2005 i późniejszymi zmianami. <i>In accordance with Commission Regulation No. 396/2005 and changes.</i>
Mykotoksyny: <i>Mycotoxines:</i>	Zgodnie z Rozporządzeniem UE 2023/915 i późniejszymi zmianami. <i>In accordance with Commission Regulation EU 2023/915 and changes.</i>
Parametry mikrobiologiczne: <i>Microbiological parameters:</i>	Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 2073/2005 i późniejszymi zmianami. <i>In accordance with Commission Regulation No. 2073/2005 and changes.</i>

Deklaracja o promieniowaniu jonizującym:	Surowiec nie został poddany działaniu promieniowania jonizującego i nie zawiera napromieniowanych składników. Produkt ten nie wymaga specjalnego oznakowania ustanowionego na mocy Dyrektywy 1999/2/WE./.
<i>Declaration of ionizing radiation:</i>	<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>

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>
Wartość energetyczna / <i>Energy</i>	kJ/100g	2471
	kcal/100g	595
Tłuszcz/ <i>Fat</i>	g/100g	44
W tym nasycone/ <i>of which saturated</i>	g/100g	4,4
Węglowodany/ <i>Carbohydrate</i>	g/100g	19
W tym cukry/ <i>of which sugars</i>	g/100g	1,7
Błonnik/ <i>Fibre</i>	g/100g	6,0
Białko/ <i>Protein</i>	g/100g	29
Sól/ <i>Salt</i>	g/100g	<0,01

Alergeny <i>Allergens</i>	
W produkcie: <i>In product:</i>	Brak <i>None</i>
Informacje dodatkowe: <i>Additional information:</i>	Brak <i>None</i>

GMO	
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>	
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. Worki 25kg <i>Food contact packaging, no damaged, clean, dry and free from odours. Bags 25kg.</i> Folia, która owinięty jest dostarczany surowiec, jest wyłącznie zabezpieczeniem na czas transportu i należy ją niezwłocznie zdjąć, po przyjęciu na magazyn. <i>The foil which is wrapped around the product is only used for protection during transport and needs to be removed immediately after arrival to the warehouse.</i>
Warunki przechowywania: <i>Storage conditions:</i>	Temperatura max. 25°C, wilgotność względna max. 70%. Czyste i suche pomieszczenia, wolne od obcych zapachów oraz gryzoni i owadów. Segregacja produktu w celu uniknięcia zakażenia krzyżowego. <i>Temperature max. 25 °C, max. 70% of relative humidity. 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 intensywnych 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>Best before date</i>	12 miesięcy od daty produkcji <i>12 month from production date</i>
Zamierzone użycie produktu <i>Intended use of the product</i>	
Produkt przeznaczony do bezpośredniego spożycia jak również w przemyśle piekarniczym <i>The product is intended for direct consumption as well as in the baking industry</i>	