

SPECYFIKACJA PRODUKTU

| | | | | | | |
|--|--|-----|---------------------------------|-----|---------------------------|-----|
| 1. Produkt | OSTROPEST PLAMISTY | | | | | |
| 2. Składniki: | Nasiona ostropestu plamistego | | | | | |
| 3. Opis produktu | Zmielone nasiona ostropestu plamistego | | | | | |
| Zastosowanie | Do bezpośredniego spożycia, dla wszystkich grup konsumenckich | | | | | |
| Kraj pochodzenia: | Polska, Rosja | | | | | |
| 4. Wymagania organoleptyczne | | | | | | |
| <i>Wygląd zewnętrzny</i> | Zmielone ziarna ostropestu, postać sypka | | | | | |
| <i>Barwa</i> | Barwa niejednorodna: od szarobeżowej do brunatnej; | | | | | |
| <i>Zapach</i> | Typowy, bez obcych zapachów | | | | | |
| <i>Smak</i> | Typowy, bez obcych smaków | | | | | |
| 5. Wartość odżywcza | | | | | | |
| Wartość odżywcza produktu | W 100 g | | | | | |
| Wartość energetyczna | 1657 kJ/402 kcal | | | | | |
| Tłuszcz | 34 g | | | | | |
| W tym kwasy tłuszczowe nasycone | 4,8 g | | | | | |
| Węglowodany | 1,5 g | | | | | |
| W tym cukry | 1,1 g | | | | | |
| Białko | 20 g | | | | | |
| Błonnik | 41 g | | | | | |
| Sól | 0,02 g | | | | | |
| 6. Wymagania mikrobiologiczne i fizykochemiczne | | | | | | |
| Pozostałości pestycydów nie przekraczają poziomów ustalonych w Rozporządzeniu Komisji (WE) nr 396/2005 z 23 lutego 2005r. z późniejszymi zmianami. | | | | | | |
| <i>Salmonella</i> | Nieobecne w 25 g | | | | | |
| <i>Escherichia coli</i> | Nieobecne w 1 g | | | | | |
| Wilgotność | Max. 10% | | | | | |
| Zanieczyszczenia organiczne | Max. 1% | | | | | |
| Materiały obce | Max. 0,5% | | | | | |
| Obecność szkodników i ich pozostałości | nie dopuszczalna | | | | | |
| 7. Deklaracje | | | | | | |
| GMO | Produkt wolny od organizmów modyfikowanych genetycznie zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003 | | | | | |
| Jonizacja | Produkt nie utrwalany przy pomocy promieniowania jonizacyjnego | | | | | |
| Zawartość alergenów | Produkt nie jest alergenem | | | | | |
| Składnik alergenny | Obecność w składnika produktu | | W trakcie procesu produkcyjnego | | Zanieczyszczenia krzyżowe | |
| | TAK | NIE | TAK | NIE | TAK | NIE |
| Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut, a także produkty pochodne | | x | | x | | x |
| Skorupiaki i produkty pochodne | | x | | x | | x |
| Jaja i produkty pochodne | | x | | x | | x |
| Ryby i produkty pochodne | | x | | x | | x |



| | | | | | | |
|---|--|---|--|---|--|---|
| Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne | | x | | x | | x |
| Soja i produkty pochodne | | x | | | | x |
| Mleko i produkty pochodne łącznie z laktozą | | x | | x | | x |
| Orzechy (tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, nerkowca, pekan, brazylijskie, pistacje, makadamia, Queensland), a także produkty pochodne | | x | | x | | x |
| Seler i produkty pochodne | | x | | x | | x |
| Gorczyca i produkty pochodne | | x | | x | | x |
| Nasiona sezamu i produkty pochodne | | x | | x | | x |
| Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr | | x | | x | | x |
| Łubin i produkty pochodne | | x | | x | | x |
| Mięczaki i produkty pochodne | | x | | x | | x |
| 8. Warunki przechowywania | Produkt przechowywać w pomieszczeniach suchych, czystych, wentylowanych i wolnych od szkodników. Temperatura przechowywania nie przekracza 25°C, a wilgotność 80%. Produkt chroniony od światła. | | | | | |
| 9. Termin przydatności | 12 miesięcy od daty produkcji | | | | | |
| 10. Opakowania | Opakowania zabezpieczają produkt przed zanieczyszczeniem. Pakowane w worki po 25 kg. | | | | | |
| 11. Transport | Środki transportu utrzymane w należyтым stanie higienicznym, chronią produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem. | | | | | |
| 12. Stan informacji | 04.09.2017 | | | | | |

