

	TYTUŁ/ TITLE: Specyfikacja produktu <i>Product specification</i>	Numer/ Number	
		Data wydania/ Release date	15-04-2024
		Nr wersji/ Version no.	8
	NUMER I NAZWA PROCEDURY/INSTRUKCJI: NUMBER AND NAME OF PROCEDURE/INSTRUCTION: PB 03/02 HACCP	Strona/ Page 1 z 3	

NAZWA <i>NAME</i>	Siemię lniane brązowe BIO <i>Organic brown flaxseeds</i>
SKŁADNIKI <i>INGREDIENTS</i>	Ziarno siemienia lnianego brązowego BIO <i>Organic brown flax seeds</i>
KRAJ POCHODZENIA <i>COUNTRY OF ORIGIN</i>	Kazachstan, Czechy, Rosja, Ukraina, Indie <i>Kazakhstan, Czech Republic, Russia, Ukraine, India</i>
DOSTAWCA <i>SUPPLIER NAME</i>	Covitar s.r.o. Rybná 716/24 Praha 1 110 00

1. WŁAŚCIWOŚCI ORGANOLEPTYCZNE/ ORGANOLEPTIC PROPERTIES

WYGLĄD ZEWNĘTRZNY <i>APPEARANCE</i>	Ziarna w pełni wykształcone, owalne, lekko wypukłe. Suche, czyste, zdrowe, bez przebarwień, nie uszkodzone przez szkodniki, odwiane. <i>Fully shaped, oval, slightly bulging seeds. Dry, pure and healthy, without any discoloration or pest damages. Aired</i>
BARWA <i>COLOUR</i>	Brązowa <i>Brown</i>
	Intensywność koloru i rozmiar ziaren zależą od zbiorów w danym roku <i>Intensity of colour and grain size depend on the harvest in the year</i>
SMAK <i>FLAVOUR</i>	Typowy, bez obcych posmaków <i>Typical, without any foreign tastes</i>
ZAPACH <i>SMELL</i>	Typowy, bez obcych zapachów <i>Typical, without any foreign odours</i>
KONSYSTENCJA <i>TEXTURE</i>	Sypka, ziarna jednorodne, niezeschnięte, niezbrylone <i>Loose, homogenous, not over dried, no lumps</i>

2. WŁAŚCIWOŚCI FIZYKOCHEMICZNE/ CHEMICAL AND PHYSICAL PROPERTIES

MIKOTOKSYNY <i>MYCOTOXINS</i>	Aflatoksyna (B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂) / <i>Aflatoxin (B₁+B₂+G₁+G₂)</i>	Max. 4 µg/kg
	Aflatoksyna B1 / <i>Aflatoxin B1</i>	Max. 2 µg/kg
METALE CIĘŻKIE <i>HEAVY METALS</i>	Kadm/ <i>Cadmium</i>	Max. 0,5 mg/kg
	Rtęć/ <i>Mercury</i>	Max. 0,02 mg/kg
Produkt zgodny z wymaganiami Rozporządzenia 2018/848 z dn. 30.05.2018 oraz Rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2021/1165 z dn. 15.07.2021 r. / <i>In conformity with Regulation (EC) No 2018/848 of the European Parliament and of the Council of 30 May 2018 and Commission Implementing Regulation (EU) 2021/1165 of 15 July 2021</i>		

3. WŁAŚCIWOŚCI MIKROBIOLOGICZNE/ MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

Ogólna liczba drobnoustrojów/ <i>Total plate count</i>	Max. 10 ⁶ jtk/g/ <i>Max. 10⁶ cfu/g</i>
Escherichia coli	Max. 10 jtk/g/ <i>Max. 10 cfu/g</i>
Salmonella	Nieobecna w 25 g lub 125 g/ <i>Absent in 25 g or 125 g</i>
Drożdże/ <i>Yeast</i>	Max. 10 ⁴ jtk/g/ <i>Max. 10⁴ cfu/g</i>
Pleśnie/ <i>Moulds</i>	Max. 10 ⁴ jtk/g/ <i>Max. 10⁴ cfu/g</i>

4. PARAMETRY JAKOŚCIOWE/ QUALITY PARAMETRES

Wilgotność/ <i>Humidity</i>	Max. 10 %
Czystość/ <i>Purity</i>	Min. 99,90 %
Obecność zanieczyszczeń roślinnych/ <i>The presence of plants contamination</i>	Max. 0,1 %
Obecność szkodników lub ich pozostałości/ <i>Pests and their remains</i>	Niedopuszczalna/ <i>Not allowed</i>
Obecność pozostałych zanieczyszczeń (kamienie, metal, szkło, drewno, tworzywa sztuczne)/ <i>Other contamination (stones, metal, glass, wood, plastics)</i>	Niedopuszczalna/ <i>Not allowed</i>
Zapleśniały produkt/ <i>Mouldy product</i>	Niedopuszczalny/ <i>Unacceptable</i>

	TYTUŁ/ TITLE: Specyfikacja produktu <i>Product specification</i>	Numer/ Number	
		Data wydania/ Release date	15-04-2024
		Nr wersji/ Version no.	8
	NUMER I NAZWA PROCEDURY/INSTRUKCJI: NUMBER AND NAME OF PROCEDURE/INSTRUCTION: PB 03/02 HACCP	Strona/ Page 2 z 3	

5. WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 g/ NUTRITIONAL VALUES per 100 g (Źródło danych/ Source of data: dane od dostawcy)

Wartość energetyczna/ Energy value

Tłuszcz/ Fat

w tym kwasy tłuszczowe nasycone/ thereof saturated fatty acids

Węglowodany/ Carbohydrates

w tym cukry/ thereof sugars

Białko/ Protein

Błonnik/ Dietary fiber

Sól/ Salt

2230 kJ / 534 kcal
42 g
3,7 g
1,6 g
1,6 g
18 g
27 g
0,08 g

6. SKŁADNIKI ALERGENNE / ALLERGENIC INGREDIENTS

LP · N O.	ALERGEN ALLERGEN	TAK YES	NIE NO	MOŻLIWOŚĆ ZANIECZYSZCZENIA KRZYŻOWEGO CROSS CONTAMINATION POSSIBILITY	
				TAK/ YES	NIE/ NO
1	Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies zwyczajny, pszenica oplewiona/ orkisz, kamut lub szczepy hybrydowe) i produkty pochodne/ <i>Gluten crops (wheat, barley, rye, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and derivatives</i>		X		X
2	Skorupiaki i produkty pochodne/ <i>Shellfish and derivatives</i>		X		X
3	Jaja i produkty pochodne/ <i>Eggs and derivatives</i>		X		X
4	Ryby i produkty pochodne/ <i>Fish and derivatives</i>		X		X
5	Orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe i produkty pochodne/ <i>Peanuts and derivatives</i>		X		X
6	Nasiona soi i produkty pochodne/ <i>Soya and derivatives</i>		X		X
7	Mleko i produkty pochodne (laktoza)/ <i>Milk and derivatives (lactosis)</i>		X		X
8	Orzechy (tj. migdał, orzech włoski, orzech laskowy, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, orzech pistacjowy, orzech makadamia)/ <i>Nuts (almond, walnut, hazelnut, cashew, pekan, Brazil nut, pistachio, Macadamia nut)</i>		X		X
9	Seler i produkty pochodne/ <i>Celery and derivatives</i>		X		X
10	Gorzyczka i produkty pochodne/ <i>Mustard and derivatives</i>		X		X
11	Nasiona sezamu i produkty pochodne/ <i>Sesame seeds and derivatives</i>		X		X
12	Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub w przeliczeniu na SO ₂ / <i>Sulphur dioxide and sulfites in concentrations above 10 mg/kg or adjusted for SO₂</i>		X		X
13	Łubin i produkty pochodne/ <i>Lupine and derivatives</i>		X		X
14	Mięczaki i produkty pochodne/ <i>Molluscs and derivatives</i>		X		X

7. WARUNKI MAGAZYNOWANIA/ STORING CONDITIONS

Temperatura/ Temperature	Max. 25 °C
Wilgotność względna powietrza/ Relative humidity of air	Max. 80 %
Okres trwałości/ Shelf life	Min. 12 miesięcy od daty produkcji Min. 12 months from production date

8. PAKOWANIE I DYSTRYBUCJA/ PACKAGING AND DISTRIBUTION

Rodzaj opakowania produktu Type of product packaging	Worek polietylenowy w pudełku kartonowym Polyethylene bag in cardboard box
Zabezpieczenie palety Pallet protection	Folia stretch + przekładka oddzielająca paletę od produktu Stretch type foil + divider separating the pallet from the product
Rodzaj środka transportu i warunki dystrybucji Type of transport and distribution condition	Pojazdy przystosowane do przewozu środków spożywczych. Samochód czysty, wolny od obcych zapachów. Vehicles adapted for food transport. Clean car, free from foreign smells.
Typ palety Pallet format/type	Jednorazowa lub inny rodzaj zgodnie z wymaganiami klienta Disposable pallet or another type of pallet according to the customer's requirements

Potwierdzamy, iż opakowanie produktu, opisane powyżej, spełnia wymagania zawarte w aktualnych rozporządzeniach o materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

We confirm that the product packaging described above meets the requirements specified in the actual regulations concerning materials and products intended for direct contact with food.

	TYTUŁ/ TITLE: Specyfikacja produktu Product specification	Numer/ Number	
		Data wydania/ Release date	15-04-2024
		Nr wersji/ Version no.	8
	NUMER I NAZWA PROCEDURY/INSTRUKCJI: NUMBER AND NAME OF PROCEDURE/INSTRUCTION: PB 03/02 HACCP	Strona/ Page 3 z 3	
/			

9. KODOWANIE (ZNAKOWANIE)/ ENCODING (LABELLING)

Miejsce znakowania numerem partii <i>Lot number labelling place</i>	Etykieta naklejona w widocznym miejscu worka <i>A label, placed on a visible part of bag</i>
Metoda znakowania okresem trwałości <i>Shelf life labelling method</i>	Zgodnie z dokumentacją od dostawcy <i>According to the supplier's documentation</i>
Miejsce znakowania okresem trwałości <i>Shelf life labelling place</i>	Na etykiecie <i>On the label</i>
Informacje na etykiecie <i>Information on the label</i>	- nazwa i dane teleadresowe importera lub producenta (jeśli wymagane)/ <i>name and contact details of the importer or supplier (if required)</i> - nazwa produktu/ <i>product name</i> - kraj pochodzenia/ <i>country of origin</i> - masa netto/ <i>net weight</i> - okres trwałości/ <i>shelf life</i> - numer partii (LOT)/ <i>LOT number</i>

10. INFORMACJE DODATKOWE/ ADDITIONAL INFORMATION

WARUNKI KONSUMPCJI <i>CONSUMING CONDITIONS</i>	Produkt może być spożywany przez wszystkie grupy konsumenckie. Może być stosowany jako składnik w ciastach, mieszankach, koktajlach, jogurtach itp. / <i>The product can be consumed by all consumer groups. It can be used as an ingredient in cakes, mixes, smoothies, yogurts, etc.</i>
KRYTERIA OCENY <i>EVALUATION CRITERIA</i>	Zgodne z aktualnymi przepisami prawa <i>In conformity with law</i>

11. GMO, JONIZACJA, NANOTECHNOLOGIA / GMO, IONIZING RADIATION, NANOTECHNOLOGY

Produkt nie jest genetycznie modyfikowany ani nie pochodzi z organizmów genetycznie modyfikowanych (GMO), nie był poddany promieniowaniu jonizującemu i został wyprodukowany bez wykorzystywania nanotechnologii /
Product is not genetically modified and is not derived from genetically modified organisms (GMO), product has not been subjected to ionizing radiation and was produced without a nanotechnology.




Rybná 716/14, 110 00 Praha 1
IČ: 03507503, DIČ: CZ03507503
E-mail: tawico@gmail.com