

	SPECYFIKACJA SUROWCA / PRODUKTU SIEMIEŃ LNIANE BRĄZOWE – FLAX SEED BROWN	Formularz	Wydanie 3
		Numer: F-03/PR-01/P-02	
	System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności	Data: 2021-01-18	strona 1 z 3

Kraj pochodzenia Country of Origin	Rosja, Russia,
Właściwości organoleptyczne / Organoleptic description	
Wygląd / Appearance	Czyste, zdrowe, błyszczące ziarna lnu / Clean, healthy, shiny flax seed
Barwa /Colour	Brązowo-szara/ Brownish-gray
Smak i zapach/ Taste and smell	Typowy bez obcych posmaków, charakterystyczny bez obcych zapachów / Typical without foreign flavors, Characteristic, without foreign odors
Wilgotność /Moisture	Max 9%
Czystość / Purity	99,90% , 99,95%, 99,98%
Salmonella	Brak w/ Absent in 25g
Opakowanie / Package	Worki papierowe a'25 kg / Big Bag, palety stosowane do formowania jednostek załadunkowych powinny być czyste i suche. W celu zabezpieczenia opakowań z surowcem paleta powinna być owinięta folią stretch. / Paper bags a'25 kg / Big Bag, clean, pallets used to form loading units should be clean and dry. In order to secure packaged material, pallet should be wrapped with stretch foil
Pestycydy / Pesticides	Zgodnie z przepisami krajowymi i UE / According to national regulations and EU
Termin przydatności/ Shelf life	Min 12 miesięcy / min 12 months
Oznakowanie opakowania / Marking	Oznakowanie w języku polskim, powinno zawierać następujące informacje: Marking label in polish language must contain following information: - Nazwę surowca / produktu, stopień jeśli jest istotny / Name of good/product, grade if its relevant - Skład, nie dotyczy jednoskładnikowych środków spożywczych/ Ingredients,not apply to one-ingredient foodstuff - Nazwę importera/ Name of importer - Identyfikację partii/ Lot identification - Data min. trwałości/ Date of validity for consumption - Masa netto/ Net weight - Kraj pochodzenia/ Country of origin
Warunki przechowywania i transportu /Storage conditions and transport	Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu: temp. max. 25°C, wilg. max. 75% Store at dry and cool place: temp. max 25°C,moisture max 75%
Sposób postępowania z wyrobem, przygotowania i użycia wyrobu / Way of proceeding,preparation and use of material	Przeznaczony do bezpośredniego spożycia, przechowywać zgodnie z okresem przydatności /Intended for direct consumption, according to expiry date.
Możliwości stosowania produktu przez grupy szczególne (niemowlęta i dzieci, osoby starsze, alergicy) /The applicability of the product for particular groups (infants and children, the elderly, people , allergies)	Przeznaczone do bezpośredniego spożycia, z wykluczeniem alergików, odpowiedni dla wegetarian / For direct consumption except the allergics, suitable for vegetarians

	SPECYFIKACJA SUROWCA / PRODUKTU SIEMIEŃ LNIANE BRĄZOWE – FLAX SEED BROWN	Formularz	Wydanie 3
		Numer: F-03/PR-01/P-02	
	System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności	Data: 2021-01-18	strona 2 z 3

Niewłaściwe zastosowanie produktu / Improper use of product.	Produkt niezdatny do spożycia po upływie terminu przydatności oraz w przypadku zanieczyszczenia, skażenia, uszkodzenia opakowania. / Product unqualified for Human consumption after date of expiry and in case of damaged packing or contamination
---	---

Produkt nie jest modyfikowany genetycznie ani nie pochodzi z organizmów genetycznie modyfikowanych. Nie był poddany promieniowaniu jonizacyjnemu na żadnym etapie. Product is not genetically modified and is not derived from genetically modified organisms. Are not treated with ionic radiation in all stages.

Alergeny / Allergens						
<u>Alergeny:</u> When purchased in bulk size original packaging, manufacturer allergen policy will apply. When purchased in quantities that need re-packaging, our allergen policies will apply.						
Component	Manufacturer			Nuts in Bulk (Applies when bought in small quantities that need re-packaging)		
	In Product	Processed in Same Equipment	Handled on Site	In Product	Processed in Same Equipment	Handled on Site
Cereals containing GLUTEN and products thereof	NO	NO	YES	NO	YES	YES
EGGS or its derivatives	NO	NO	YES	NO	NO	NO
FISH or its derivatives	NO	NO	NO	NO	NO	NO
CRUSTACEANS / SHELLFISH	NO	NO	NO	NO	NO	NO
MOLLUSCS	NO	NO	NO	NO	NO	NO
PEANUTS or derivatives	NO	NO	YES	NO	YES	YES
SOYA BEANS or derivatives	NO	NO	NO	NO	YES	YES
MILK (LACTOSE) or its derivatives	NO	NO	NO	NO	YES	YES
NUTS , tree nuts:	NO	NO	YES	NO	YES	YES
CELERY, including celeriac and its derivatives	NO	NO	NO	NO	YES	YES
MUSTARD, referring to all parts of the plant and derivatives thereof	NO	NO	NO	NO	YES	YES
SESAME SEEDS or derivatives	NO	NO	YES	NO	YES	YES
SULPHITES >10ppm – Sulphite quantity to be given in ppm	NO	NO	NO	NO	YES	YES
LUPIN seeds or derivatives	NO	NO	NO	NO	NO	NO

Specyfikacja jest opracowana na podstawie dokumentów dostawcy / The specification is based on supplier's documents.

Akty prawne/Legal Acts

Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. w sprawie jakości handlowej produktów rolno-spożywczych z późniejszymi zmianami

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia z późniejszymi zmianami

Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności

Zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych

	SPECYFIKACJA SUROWCA / PRODUKTU SIEMIEŃ LNIANE BRĄZOWE – FLAX SEED BROWN	Formularz	Wydanie 3
		Numer: F-03/PR-01/P-02	
	System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności	Data: 2021-01-18	strona 3 z 3

Zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r w sprawie higieny środków spożywczych

Zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r ustalające dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych

Zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy

Act of 21 December 2000 on the commercial quality of agri-food products as amended

Act of 25 August 2006. on food safety and nutrition as amended

In accordance with Regulation (EC) No 396/2005 of the European Parliament and of the Council on acceptable levels of pesticide residues in food

In accordance with Regulation (EC) No 2073/2005 of 15 November on microbiological criteria for foodstuffs

In accordance with Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs

In accordance with Regulation (EC) No 1881/2006 of 19 December 2006 setting acceptable levels for certain contaminants in foodstuffs

In accordance with Regulation (EC) No 1829/2003 of the European Parliament and of the Council of 22 September 2003 on genetically modified food and feed

Opracował:

Data aktualizacji: 01.03..2022

Imię i nazwisko: Weronika Mielnik

Dokument został wygenerowany elektronicznie i nie wymaga podpisu / This document was generated automatically and is valid without a signature