

	Specyfikacja produktu Product specification	Nr dokumentu / Document no.	S-38
		Strona / Page	1/4
	DAKTYL SUSZONY KROJONY DRIED DATES DICED	Data wydania / Date of issue	25.05.2023
		Wydanie / Edition	9

1. Opis produktu / Product description

Daktyl suszony krojony to produkt otrzymany poprzez pokrojenie całych owoców suszonych daktyli. Produkt idealnie sprawdzi się do urozmaicenia codziennej diety, jako dodatek do musli, mieszanek owocowych, batonów oraz tradycyjnych wypieków. Krojony daktyl ma nieregularny kształt, charakteryzuje się wyjątkowym smakiem i zapachem.

Składniki: daktyl suszony, środek antyzbrylający: mąka ryżowa / daktyl suszony, środek antyzbrylający: mąka ryżowa, olej słonecznikowy*

Przeznaczenie: do bezpośredniego spożycia, lub jako dodatek do żywności, z wyłączeniem osób uczulonych na dany alergen zawarty w produkcie

Kraj pochodzenia daktyli**: Iran, Pakistan

Kraj produkcji: Polska

* / ** Szczegółowe informacje w świadectwie jakościowym środka spożywczego do partii.

Dried dates diced is a product obtained by chopping whole dried dates fruit. The product is ideally suited to a varied diet, it can be used as an addition to muesli, fruit mixes, bars and traditional pastries. The cut date has an irregular shape, it is characterized by a unique taste and smell.

Ingredients: dried dates, anti-caking agent: rice flour / dried dates, anti-caking agent: rice flour, sunflower oil*

Purpose: for direct consumption, or as a food additive, excluding people who are allergic to the allergen contained in the product

Country of origin**: Iran, Pakistan

Country of production: Poland

* / ** Detailed information in the quality certificate of the food for the batch.

2. Wymagania organoleptyczne / Organoleptic requirements

Cecha Attribute	Opis Description
Wygląd Appearance	Nieregularne kawałki suszonego daktyla oprószone mąką ryżową <i>Irregular pieces of dried dates sprinkled with rice flour</i>
Smak Taste	Typowy, bez obcych posmaków <i>Typical, free from foreign flavors</i>
Zapach Smell	Typowy, bez obcych zapachów <i>Typical, free from foreign flavors</i>

3. Wymagania fizykochemiczne / Physicochemical requirements

Parametr Parameter	Wartość Value	Metoda badania Testing method
Wilgotność Moisture	≤ 25%	Wagossuszarka <i>Moisture analyzer</i>
Szerokość krojenia Cutting width	8 mm	Rozstaw noży do krojenia <i>Distance between chopping knives</i>
Mąka ryżowa Rice flour	≤ 5%	Wagowa <i>Weighing method</i>
Zawartość fragmentów pestek The content of pits	≤ 0,5%	Wagowa <i>Weighing method</i>
Zbrylenia Clumps	Powstające zbrylenia wynikają z naturalnych właściwości produktu i nie stanowią jego wady / Clumps of product is due to its natural properties and is not due to its defect	

	Specyfikacja produktu Product specification	Nr dokumentu / <i>Document no.</i>	S-38
		Strona / <i>Page</i>	2/4
	DAKTYL SUSZONY KROJONY <u>DRIED DATES DICED</u>	Data wydania / <i>Date of issue</i>	25.05.2023
		Wydanie / <i>Edition</i>	9

4. Wymagania mikrobiologiczne / *Microbiological requirements*

Parametr <i>Parameter</i>	Wymagania <i>Requirements</i>	Metoda badań <i>Analytical methods</i>
Salmonella <i>Salmonella</i>	Nieobecna w 25 g <i>Absent in 25 g</i>	Akredytowane laboratorium zewnętrzne <i>Accredited external laboratory</i>
Escherichia coli <i>Escherichia coli</i>	Nieobecna w 1 g <i>Absent in 1 g</i>	Akredytowane laboratorium zewnętrzne <i>Accredited external laboratory</i>
Aflatoksyny <i>Aflatoxins</i>		Deklaracja producenta / Akredytowane laboratorium zewnętrzne <i>Declaration of the Manufacturer / Accredited external laboratory</i>
B ₁	≤ 2 µg/kg	
Suma / <i>Total</i> (B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂)	≤ 4 µg/kg	

5. Wartość odżywcza 100 g produktu / *Nutritional value of 100 g of product**

Parametr <i>Parameter</i>	Deklaracja <i>Declaration</i>
Wartość energetyczna / <i>Energy</i>	1262 kJ / 298 kcal
Tłuszcz / <i>Fat</i>	<0,5 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone / <i>of which saturated</i>	<0,1 g
Węglowodany / <i>Carbohydrates</i>	68 g
w tym cukry / <i>of which sugar</i>	59 g
Błonnik / <i>Fibre</i>	7,3 g
Białko / <i>Protein</i>	2,7 g
Sól / <i>Salt</i>	< 0,01 g
*Dane zaczerpnięte z bazy danych USDA, wartość energetyczna z wyliczenia zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011 <i>Data taken from the USDA database, energy value from the calculation in accordance with Regulation 1169/2011</i>	

6. Dodatkowe wymagania bezpieczeństwa żywności / *Additional food safety requirements*

Parametr <i>Parameter</i>	Deklaracja <i>Declaration</i>
Zawartość GMO <i>GMO content</i>	Surowiec nie jest modyfikowany genetycznie <i>Material is not genetically modified</i>
Napromieniowanie <i>Irradiation</i>	Produkt nie został poddany napromieniowaniu <i>Product has not been irradiated</i>
Sposób zwolnienia do obrotu <i>Permission of release</i>	Badania własne <i>Own analysis</i>
Produkt spełnia Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywność z późniejszymi zmianami / <i>The product meets Commission Regulation (EU) 2023/915 of 25 April 2023 on maximum levels of certain contaminants in food, as amended.</i>	

	Specyfikacja produktu Product specification	Nr dokumentu / <i>Document no.</i>	S-38
		Strona / <i>Page</i>	3/4
	DAKTYL SUSZONY KROJONY <u>DRIED DATES DICED</u>	Data wydania / <i>Date of issue</i>	25.05.2023
		Wydanie / <i>Edition</i>	9

7. Detekcja metali / *Metals detection*

Produkt daktyla suszonego krojonego poddawany jest procesowi detekcji metali.

The product of dried dates diced is subjected to the process of metal detection.

Próbnik <i>Tester</i>	Średnica kulki testera <i>Diameter of the tester's ball</i>
Fe	3,5 mm
nFe	4,0 mm
SS	5,0 mm

8. Składniki alergenne / *Allergen ingredients- Manufacturer/ our supplier Allergen Information*

Alergen <i>Allergen</i>	Obecny w produkcie <i>The product contains</i>		Obecna na tej samej linii produkcyjnej <i>Present on the same production line</i>		Obecne w tym samym zakładzie produkcyjnym <i>Present in the same manufacturing plant</i>	
	Tak/Yes	Nie/No	Tak/Yes	Nie/No	Tak/Yes	Nie/No
Zboża zawierające gluten i produkty pochodne <i>Grains containing gluten and products thereof</i>		X		X		X
Skorupiaki i produkty pochodne <i>Crustaceans and products thereof</i>		X		X		X
Jaja i produkty pochodne <i>Eggs and products thereof</i>		X		X		X
Ryby i produkty pochodne <i>Fish and products thereof</i>		X		X		X
Orzeszki ziemne i produkty pochodne <i>Peanuts and products thereof</i>		X	X		X	
Nasiona soi i produkty pochodne <i>Soya and products thereof</i>		X		X		X
Mleko, laktoza i produkty pochodne <i>Milk, lactose and products thereof</i>		X		X		X
Orzechy i produkty pochodne <i>Nuts and products thereof</i>		X	X		X	
Seler i produkty pochodne <i>Celery and products thereof</i>		X		X		X
Gorczyca i produkty pochodne <i>Charlock and products thereof</i>		X		X		X
Nasiona sezamu i produkty pochodne <i>Sesame seeds and products thereof</i>		X		X	X	
Dwutlenek siarki i siarczyny <i>Sulphur dioxide and sulphites</i>		X	X		X	
Łubin i produkty pochodne <i>Lupine and products thereof</i>		X		X		X
Mięczaki i produkty pochodne <i>Molluscs and products thereof</i>		X		X		X

	Specyfikacja produktu Product specification	Nr dokumentu / Document no.	S-38
		Strona / Page	4/4
	DAKTYL SUSZONY KROJONY DRIED DATES DICED	Data wydania / Date of issue	25.05.2023
		Wydanie / Edition	9

9. Data minimalnej trwałości / Date of minimum durability

The date of minimum durability declared by our supplier is 12 months from the date of production.

10. Pakowanie / Packing

Wymagania dotyczące opakowań Packaging requirements	Rodzaj pakowania Method of packaging
Opakowanie czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników oraz obcych zapachów, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu przeznaczone do kontaktu z żywnością. Pomiedzy produktem, a paletą stosowane tekturowe przekładki. Na czas transportu opakowania zabezpieczone poprzez owinięcie palety folią stretch. <i>Packaging clean, dry, free from mechanical damages, free from pests and foreign odors, ensuring the quality and durability of the product intended for contact with food. Between the product and the pallet used cardboard spacers. Packaging secured by wrapping pallets with stretch foil.</i>	Karton z workiem foliowym a'9 kg, lub a'14kg <i>Carton with plastic bag a'9 kg, or a'14kg</i>

11. Znakowanie / Labelling

Oznakowanie opakowania The label	
Oznakowanie w języku polskim lub angielskim znajduje się na opakowaniu każdego produktu. Etykieta zawiera: <i>Labelling in Polish and English language is located on the packaging of every product. The label contains:</i>	Nazwę produktu / Name of the product
	Nazwę i adres producenta / Name and address of the manufacturer
	Identyfikację partii / Identification of lot
	Datę minimalnej trwałości / Date of minimum durability
	Masę netto / Net weight
	Kraj pochodzenia daktyli / Country of origin dates
	Kod kreskowy / Barcode
	Informację o alergenach / Information about allergens
	Warunki przechowywania / Storage condition

12. Przechowywanie / Storage

Produkt należy przechowywać w suchych i chłodnych pomieszczeniach oraz chronić przed dostępem światła. Wilgotność względna panująca podczas przechowywania produktu nie powinna przekraczać 75%, natomiast temperatura 20°C.

The product should be stored in dry and cool rooms and away from light. Relative humidity prevailing during storage of the product shall not exceed 75% and the temperature 25°C.

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