

	Specyfikacja produktu Product specification	Nr. dokumentu / Document no.	S-01
		Strona / Page	1/6
	ORZECH WŁOSKI ŁUSKANY WALNUT KERNELS	Data wydania / Date of issue	23.10.2023
		Wydanie / Edition	11

1. Opis produktu / Product description

Orzechy włoskie łuskane to jadalne części orzechów włoskich odmian uprawnych. Jądra pochodzą z orzechów w pełni dojrzałych i są stosowane do bezpośredniego spożycia bądź jako dodatek do produktów żywnościowych. Produkt przeznaczony jest dla ogółu konsumentów z wyłączeniem osób wrażliwych na alergeny orzechów. Jądra orzechów włoskich zależnie od ich postaci dzieli się na: połówki, ćwiartki, ósemki, kostkę oraz mix.

Przeznaczenie: do bezpośredniego spożycia lub jako dodatek do żywności. Produkt nie jest przeznaczony dla osób uczulonych na dany alergen w nim zawarty.

Kraj pochodzenia: Polska / Bułgaria / USA*

*Szczegółowe informacje w świadectwie jakościowym środka spożywczego do partii.

Shelled walnuts are the edible parts of the walnuts of cultivated varieties. Kernels are derived from completely ripe nuts and are used for direct consumption or as an additive in food production. The product is intended for all consumers except those sensitive to nut's allergens. Kernels of walnuts, depending on their form are divided into: halves, quarters, eights, diced and mix.

Purpose: for direct consumption or as an addition to food. The product is not intended for people who are allergic to the allergen contained therein

*Country of origin: Poland / Bulgaria / USA**

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

2. Wymagania organoleptyczne / Organoleptic requirements

Cecha Attribute	Opis Description
Wygląd Apperance	Orzechy włoskie suche, zdrowe, wolne od szkodników <i>Dry, healthy walnut kernels, and free from pests</i>
Barwa Colour	Niejednolita, od kremowo-złocistej przez jasnobrązową do brązowej <i>Heterogenous, from creamy-golden, light brown to brown</i>
Smak Taste	Orzechowy, naturalnie cierpki, z lekka gorzkawy, typowy dla włoskich orzechów, bez obcych posmaków <i>Nutty, naturally tart, slightly bitter, typical walnuts, without foreign tastes</i>
Zapach Smell	Typowy dla orzecha włoskiego, swoisty, bez obcych zapachów <i>Typical walnut kind, no foreign odors</i>
Konsystencja Consistency	Stała, twarda, krucha <i>Constant, hard, brittle</i>
Kształt	<u>połówki</u> – jądra podzielone na dwie mniej więcej równe części. Zalicza się tutaj połówki liczone jako minimum około $\frac{3}{4}$ powierzchni połówki <u>ćwiartki</u> – połówki podzielone wzdłuż na dwie mniej więcej równe części <u>ósemki</u> – ćwiartki podzielone na dwie mniej więcej równe części <u>kostka</u> – części jądra przechodzące przez sita o $\Phi 7$ mm i zatrzymujące się na sitach o $\Phi 2$ mm; <u>mix</u> – kompozycja poówek, ćwiartek, ósemek;
Shape	<u>halves</u> - the kernel split into two roughly equal parts. Included are counted as half a minimum of about $\frac{3}{4}$ surface halves. <u>quarters</u> - half divided along in two more or less equal parts <u>eights</u> - quarters divided into two roughly equal parts <u>diced</u> - parts of the kernel passing through meshes a sieve $\Phi 7$ mm, and stopping at a mesh sieve $\Phi 2$ mm; <u>mix</u> - composition of halves, quarters, eights;

	Specyfikacja produktu Product specification	Nr. dokumentu / Document no.	S-01
		Strona / Page	2/6
	ORZECH WŁOSKI ŁUSKANY WALNUT KERNELS	Data wydania / Date of issue	23.10.2023
		Wydanie / Edition	11

3. Wymagania fizykochemiczne / Physicochemical requirements

Parametr Parameter	Wartość Value		Metoda badania Testing method
Wilgotność Moisture	≤ 6%		Wagosuszarka Moisture analyzer
Łupina, kawałki łupiny, blaszki wewnętrzne orzecha Shell, shell fragments or inner shell	mix, ćwiartki, mix, quarters, eights	≤ 0,015%	Wagowa Weighing method
	połówki, kostka halves, diced	≤ 0,040%	
Poważne uszkodzenia jąder (zjełczałe, z objawami pleśni i gnicia) Serious damage to the testes (rancid, with signs of mold and rot)	≤ 0,1%		Wagowa Weighing method
Obecność szkodników oraz ich pozostałości The presence of pests and their residues	Nieobecne Absent		Wagowa Weighing method
Niewłaściwa barwa Improper colour	≤ 0,2%		Wagowa Weighing method
Frakcja mniejsza niż 0,5 cm Fraction less than 0,5 cm	≤ 0,3%		Wagowa Weighing method

4. Wymagania mikrobiologiczne / Microbiological requirements

Parametr <i>Parameter</i>	Wymagania <i>Requirements</i>	Metoda badań <i>Analytical method</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>	< 10 cfu/g	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 Suma / Total (B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂)	≤ 2 µg/kg ≤ 4 µg/kg	
Metale ciężkie <i>Heavy metal</i>	Zgodne z aktualnymi wymogami prawnymi UE <i>Comply with current legal EU requirements</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 / Document no.	S-01
		Strona / Page	3/6
	ORZECH WŁOSKI ŁUSKANY WALNUT KERNELS	Data wydania / Date of issue	23.10.2023
		Wydanie / Edition	11

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

Parametr / Parameter	Deklaracj / Declaration
Wartość energetyczna / Energy	2844 kJ / 689 kcal
Tłuszcz / Fat	65 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone / of which saturates fatty acids	6,1 g
Węglowodany / Carbohydrates	7,0 g
w tym cukry / of which sugar	2,6 g
Błonnik / Fiber	6,7 g
Białko / Protein	15 g
Sól / Salt	< 0,01 g

*Dane zaczerpnięte z bazy danych USDA, wartość energetyczna z wyliczenia zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011
Data taken from the USDA database, energy value from the calculation in accordance with Regulation 1169/2011

6. Dodatkowe wymagania bezpieczeństwa żywności / Additional food safety requirements

Parametr Parameter	Deklaracja Declaration
Zawartość GMO GMO content	Produkt niemodyfikowany genetycznie Product is not genetically modified
Pozostałość pestycydów Pesticide residue	Zgodne z aktualnymi wymogami prawnymi UE Comply with current legal EU requirements
Napromieniowanie Irradiation	Produkt nie został poddany napromieniowaniu Product has not been irradiated
Sposób zwolnienia do obrotu Permission of release	Deklaracja dostawcy, badania własne The supplier's declaration, own analysis

7. Detekcja X-RAY / X-RAY detection

Produkt orzecha włoskiego łuskanego poddawany jest procesowi detekcji X-RAY.

The product of walnut kernels is subjected to the process of X-RAY detection.

	Specyfikacja produktu Product specification	Nr. dokumentu / Document no.	S-01
		Strona / Page	4/6
	ORZECH WŁOSKI ŁUSKANY WALNUT KERNELS	Data wydania / Date of issue	23.10.2023
		Wydanie / Edition	11

8. Składniki alergenne / Allergen ingredients

<u>Allergens:</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	NO	NO	YES	YES
EGGS or its derivatives	NO	NO	NO	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:	YES	YES	YES	YES	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	YES	NO	YES	YES
LUPIN seeds or derivatives	NO	NO	NO	NO	NO	NO

9. Data minimalnej trwałości / Date of minimum durability

Data minimalnej trwałości deklarowana przez NUTSINBULK wynosi 12 miesięcy od daty produkcji.

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

	Specyfikacja produktu Product specification	Nr. dokumentu / Document no.	S-01
		Strona / Page	5/6
	ORZECH WŁOSKI ŁUSKANY WALNUT KERNELS	Data wydania / Date of issue	23.10.2023
		Wydanie / Edition	11

10. Pakowanie / Packing

Wymagania dotyczące opakowań Packaging requirements	Rodzaj Type	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. For transport packaging protected by wrapping pallets with stretch foil.</i>	MIX	pakowane próżniowo (vacuum) 2 x 7 kg a następnie w karton a'14 kg, przekładka tekturowa pomiędzy workami vacuum <i>packed in vacuum 2 x 7 kg and in carton a'14 kg, between the vacuum packaging used cardboard spacers</i>
		pakowane w karton z workiem foliowym a' 14 kg <i>packed in a cardboard box with a plastic bag a'14 kg</i>
	POŁÓWKA Halves	pakowane próżniowo (vacuum w karton a' 10 kg, przekładka tekturowa pomiędzy workami vacuum <i>packed in vacuum in carton a'10 kg, between the vacuum packaging used cardboard spacers</i>
		karton z workiem foliowym a'12 kg <i>carton with a plastic bag a'12 kg</i>
	ĆWIARTKI I ÓSEMKI Quarters and eights	pakowane próżniowo (vacuum) 2 x 7 kg a następnie w karton a'14 kg, przekładka tekturowa pomiędzy workami vacuum <i>packed in vacuum 2 x 7 kg and in carton a'14 kg, between the vacuum packaging used cardboard spacers</i>
		pakowane w karton z workiem foliowym a' 14 kg <i>packed in a cardboard box with a plastic bag a'14 kg</i>
	KOSTKA Diced	pakowane próżniowo (vacuum) 2 x 7 kg a następnie w karton a'14 kg, przekładka tekturowa pomiędzy workami vacuum <i>packed in vacuum 2 x 7 kg and in carton a'14 kg, between the vacuum packaging used cardboard spacers</i>

11. Znakowanie / Labelling

Oznakowanie opakowania The label	
Oznakowanie w języku polskim / angielskim znajduje się na opakowaniu produktu. Etykieta zawiera: <i>Labelling in Polish / English language is located on the packaging of 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
	Rok zbioru / Crop
	Kraj pochodzenia / Country of origin
	Kod kreskowy / Barcode
	Warunki przechowywania / Storage condition
	Informację o alergenach / Information about allergens

	Specyfikacja produktu Product specification	Nr. dokumentu / <i>Document no.</i>	S-01
		Strona / <i>Page</i>	6/6
	<u>ORZECH WŁOSKI ŁUSKANY</u> <u>WALNUT KERNELS</u>	Data wydania / <i>Date of issue</i>	23.10.2023
		Wydanie / <i>Edition</i>	11

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 25°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.