

1. Opis produktu / Product description

Miazga sezamowa otrzymywana jest z ziaren łuskanego sezamu poprzez ich uprażenie i rozdrobnienie. Miazga sezamowa jest podstawowym składnikiem hummusu i chałwy. Idealnie sprawdza się jako dodatek do wypieków, sosów, dipów i dressingów.

Rozwarstwienie i wyodrębnienie warstwy olejowej jest naturalnym procesem i nie stanowi wady produktu.

Składniki: 100% ziarna sezamu.

Kraj pochodzenia surowca*: Turcja / Indie / Pakistan / Chad, Poland

* Szczegółowe informacje w świadectwie jakościowym środka spożywczego do partii.

Kraj produkcji: Polska

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

Crushed sesame seeds obtained from hulled sesame seeds through roast and pulped. Sesame paste is an obligatory component of hummus and halva. Ideally suited as an addition to baked goods, sauces, dips and dressings.

The stratification and separation of the oil layer is a natural process, it is not a product defect.

Ingredients: 100% sesame seeds.

Country of origin*: Turkey / India / Pakistan / Chad

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

Country of production: Poland

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

2. Wymagania organoleptyczne / Organoleptic requirements

Cecha Attribute	Opis Description
Barwa Colour	Jednolita, od złocistej do szarej Homogenous, from gold to grey
Smak Taste	Typowy, słodkawy, bez smaku goryczy i innych obcych posmaków Typical, sweet, no bitter taste, free from foreign taste
Zapach Smell	Charakterystyczny dla produktu, bez obcych zapachów Characteristic for the product, free from foreign odours
Konsystencja Texture	Gęsta, półpłynna, po wymieszaniu powinna spływać z łopatką tworząc równomierny film Thick, semiliquid, after mixing should flow away from the paddle to form a regular film

3. Wymagania fizykochemiczne / Physicochemical requirements

Parametr Parameter	Wartość Value	Metoda badania Analytical method
Wilgotność Moisture	Max. 0,3 %	Wagosuszarka Moisture analyzer
Zawartość tłuszczu w suchej masie Fat in dry matter	55–62 %	Akredytowane laboratorium zewnętrzne Accredited external laboratory
Zanieczyszczenia mechaniczne Mechanical impurities	Nieobecne Absence	Wizualna Visual method
Rozdrobnienie Granularity	< 90 µm	Grindometr

	Specyfikacja produktu Product Specification	Nr dokumentu / <i>Document number</i>	S-08
		Strona / <i>Page</i>	Strona 2 z 4
	MIAZGA SEZAMOWA SESAME PASTE	Data wydania / <i>Date of issue</i>	25.05.2023
		Wydanie / <i>Edition</i>	8

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>

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

Parametr <i>Parameter</i>	Deklaracja <i>Declaration</i>
Wartość energetyczna / <i>Energy</i>	2549 kJ / 615 kcal
Tłuszcz / <i>Fat</i>	51 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone / <i>of which saturated</i>	7,1 g
Węglowodany <i>Carbohydrates</i>	19 g
w tym cukry / <i>of which sugar</i>	< 0,5 g
Błonnik / <i>Fiber</i>	5,5 g
Białko / <i>Protein</i>	18 g
Sól / <i>Salt</i>	0,03 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>
Pozostałość pestycydów <i>Pesticide residue</i>	Zgodne z aktualnymi wymogami prawnymi UE <i>Comply with current EU legislation</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, akredytowane laboratorium zewnętrzne <i>Own analysis, accredited external laboratory</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 number</i>	S-08
		Strona / <i>Page</i>	Strona 3 z 4
	MIAZGA SEZAMOWA SESAME PASTE	Data wydania / <i>Date of issue</i>	25.05.2023
		Wydanie / <i>Edition</i>	8

7. Składniki alergenne w produkcie / *Allergen ingredients in product- Our supplier Allergen declaration*

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>Sulfur 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

8. Data minimalnej trwałości / *Date of minimum durability*

Data minimalnej trwałości deklarowana przez NutsinBulk wynosi 18 miesięcy od daty produkcji.

The date of minimum durability declared by NutsinBulk is 18 months from the date of production.

	Specyfikacja produktu Product Specification	Nr dokumentu / Document number	S-08
		Strona / Page	Strona 4 z 4
	MIAZGA SEZAMOWA SESAME PASTE	Data wydania / Date of issue	25.05.2023
		Wydanie / Edition	8

9. Pakowanie / Packing

Wymagania dotyczące opakowań <i>Packaging requirements</i>	Rodzaj pakowania <i>Method of packaging</i>
Opakowania czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników oraz obcych zapachów, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu przeznaczone do kontaktu z żywnością. <i>Packaging clean, dry, free from mechanical damages, free from pests and foreign odors, ensuring proper quality and durability of the product intended for contact with food.</i>	Beczki z tworzywa sztucznego a'220 kg lub plastikowe wiaderka a'25 kg, a'10 kg <i>Plastic barrels a'220 kg or plastic buckets a'25 kg, a'10 kg</i>

10. Znakowanie / Labelling

Oznakowanie opakowania <i>The label</i>	
Oznakowanie w języku polskim lub angielskim znajduje się na opakowaniu produktu. Etykieta zawiera: <i>Labelling in Polish or 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 lots
	Datę minimalnej trwałości / Date of minimum durability
	Masę netto / Net weight
	Kod kreskowy / Barcode
	Kraj pochodzenia / Country of origin
	Kraj produkcji / Country of production
	Informację o alergenach / Information about allergens
	Warunki przechowywania / Storage conditions

11. Przechowywanie / Storage

Produkt należy przechowywać w suchych, czystych 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, clean warehouse 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	YES	YES	YES
SULPHITES >10ppm – Sulphite quantity to be given in ppm	NO	YES	YES
LUPIN seeds or derivatives	NO	NO	NO