



## SPECYFIKACJA PRODUKTU

### (PRODUCT SPECIFICATION)

#### OSTROPEST MIELONY

##### (Milk thistle ground)

<b>Kraj pochodzenia</b> <i>Country of origin</i>	Polska <i>Poland</i>
<b>Składniki</b> <i>Components</i>	Mielone ziarna ostropestu <i>Ground milk thistle seeds</i>
<b>Wartości odżywcze*</b>  <i>Nutritional values*</i>	Wartość odżywcza w 100 g produktu: Wartość energetyczna – 1585 kJ/ 385 kcal; tłuszcz – 24,26 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone – 5,67 g; węglowodany – 2,26 g, w tym cukry < 0,05 g; błonnik – 41,73; białko – 18,52 g; sól – 0,01 g <i>Nutritional value in 100 g of the product: Energy value - 1585 kJ / 385 kcal; fat – 24,26 g, including saturated fatty acids – 5,67 g; carbohydrates – 2,26 g, including sugars &lt; 0,05 g; fiber – 41,73; protein – 18,52 g; salt – 0,01 g</i>
<b>Warunki przechowywania</b> <i>The storage conditions</i>	Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu <i>Store in a dry, cool place</i>

\*Wartość odżywcza jest wartością literaturową, nie analityczną, może się różnić w zależności od partii/ *The nutritional value is literature value, not analytical, and may vary from batch to batch*

#### CECHY ORGANOLEPTYCZNE

##### (ORGANO-ELECTRICAL FEATURES)

<b>Wygląd zewnętrzny</b> <i>Appearance</i>	Produkt suchy <i>Dry product</i>
<b>Barwa</b> <i>Color</i>	Brązowa <i>Brown</i>
<b>Smak i zapach</b>  <i>Taste and smell</i>	Smak typowy dla produktu Zapach swoisty, bez obcych zapachów <i>The taste is typical of the product. A characteristic smell, without foreign smells</i>

Nr dokumentu	Data ostatniej aktualizacji	Zaktualizował/a
2021/OSTMIE/1/2	19/05/2023	AM



## CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA

### (PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS)

<b>Czystość</b> <i>Purity</i>	Min 99%
<b>Wilgotność</b> <i>Humidity</i>	Max 9%
<b>Metale ciężkie</b> <i>Heavy metals</i>	Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 2023/915 i późniejszymi zmianami. <i>In accordance with Regulation (EC) No. 2023/915 and subsequent amendments.</i>
<b>Pestycydy</b> <i>Pesticides</i>	Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 396/2005 i późniejszymi zmianami <i>In accordance with Regulation (EC) No. 396/2005 and subsequent amendments</i>

## CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA

### (MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS)

<b>Salmonella</b>	Nieobecna w 25g <i>Absent in 25 g</i>
-------------------	--

## DODATKOWE WYMAGANIA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI

### (ADDITIONAL REQUIREMENTS FOR FOOD SAFETY)

<b>Opakowania</b> <i>Packaging</i>	Opakowania czyste, obojętne zapachowo, całe, jednorazowe. Charakteryzują się dostateczną wytrzymałością dla zapewnienia właściwej jakości produktu. <i>Packaging clean, neutral, fragrance, whole, disposable. They are characterized by sufficient strength to ensure the correct product quality.</i>
<b>Zawartość GMO</b> <i>GMO content</i>	Produkt nie zawiera i nie jest wyprodukowany z genetycznie zmodyfikowanych organizmów. <i>The product does not contain and is not produced from genetically modified organisms.</i>
<b>Warunki przechowywania i okres trwałości</b>	Produkt przechowywany jest w pomieszczeniach suchych, czystych, wentylowanych i wolnych od szkodników.

Nr dokumentu	Data ostatniej aktualizacji	Zaktualizował/a
2021/OSTMIE/1/2	19/05/2023	AM



<i>Storage conditions and shelf life</i>	<p>Temperatura przechowywania nie przekracza 22°C, a wilgotność 70%. Produkt chroniony od światła. Termin przydatności jest zgodny z deklaracją zawartą na etykiecie.</p> <p><i>The product is stored in dry, clean, ventilated and pest-free rooms.</i></p> <p><i>The storage temperature does not exceed 22°C and the humidity is 70%. Product protected from light.</i></p> <p><i>The expiration date is in accordance with the declaration on the label.</i></p>
--	--

<b>Lista alergenów zgodnie z zał. 2 Rozporządzenia (WE) nr 1169/2011</b> <i>List of allergens according to Annex 2 of Regulation (EC) No. 1169/2011</i>	<b>Obecne w produkcie</b> <i>Present in product</i>	<b>Obecne w zakładzie</b> <i>Present in plant</i>
<b>Zboża zawierające gluten (pszenica, jęczmień, kamut, orkisz, owies, żyto) lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne</b> <i>Cereals containing gluten (wheat, barley, kamut, spelled, oats, rye) or their hybrid varieties, as well as derived products</i>	NIE/ NO	<b>TAK/ YES</b>
<b>Skorupiaki i produkty pochodne</b> <i>Crustaceans and derived products</i>	NIE/ NO	NIE/ NO
<b>Jaja i produkty pochodne</b> <i>Eggs and derived products</i>	NIE/ NO	NIE/ NO
<b>Ryby i produkty pochodne</b> <i>Fish and derived products</i>	NIE/ NO	NIE/ NO
<b>Orzeszki ziemne i produkty pochodne</b> <i>Peanuts and derived products</i>	NIE/ NO	<b>TAK/ YES</b>
<b>Soja i produkty pochodne</b> <i>Soybeans and derived products</i>	NIE/ NO	NIE/ NO
<b>Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b> <i>Milk and derived products (including lactose)</i>	NIE/ NO	NIE/ NO
<b>Orzechy (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki pecan, orzechy brazylijskie, pistacje, orzechy macadamia lub orzechy Queensland, a także produkty pochodne</b> <i>Nuts, (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts), and derived products</i>	NIE/ NO	<b>TAK/ YES</b>
<b>Seler i produkty pochodne</b> <i>Celery and derived products</i>	NIE/ NO	NIE/ NO



<b>Gorzycza i produkty pochodne</b> <i>Mustard and derived products</i>	NIE/ NO	NIE/ NO
<b>Nasiona sezamu i produkty pochodne</b> <i>Sesame seeds and derived products</i>	NIE/ NO	<b>TAK/ YES</b>
<b>Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO<sub>2</sub></b> <i>Sulphite and Sulphur dioxide (SO<sub>2</sub>) Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO<sub>2</sub></i>	NIE/ NO	NIE/ NO
<b>Łubin i produkty pochodne</b> <i>Lupin and derived products</i>	NIE/ NO	NIE/ NO
<b>Mięczaki i produkty pochodne</b> <i>Molluscs and derived products</i>	NIE/ NO	NIE/ NO

Dane zawarte w niniejszym świadectwie opracowane zostały na podstawie certyfikatów i norm jakościowych dostawców i producentów.

*The data contained in this certificate has been developed on the basis of certificates and quality standards of suppliers and producers.*

**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	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	NO	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	NO	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	NO	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