

	PRODUCT DESCRIPTION / <i>OPIS PRODUKTU</i>	NR DOC. / NR DOKUMENTU PR-01
		VERSION / WERSJA NR: 08
	RICE FLAKES / <i>PLATKI RYŻOWE</i>	PAGE / STRONA NR 1

Distribution Company / *DYSTRYBUTOR / PRODUCENT*

Name / <i>Nazwa:</i>	NutsinBulk Ltd.
Address / <i>Adres:</i>	Dublin, Ireland
Country of origin raw material / <i>Kraj pochodzenia surowca:</i>	TAJLAND / TAJLANDIA, ITALY / <i>WŁOCHY</i> , PAKISTAN / PAKISTAN,
Country of production / <i>Kraj produkcji:</i>	POLAND / <i>POLSKA</i>

Packaging and weight / *Opakowania i waga*

Type of packaging / <i>Rodzaj opakowania</i>	Type of material / <i>Rodzaj materiału</i>	Number of colors / <i>Ilość kolorów</i>
Foil bag 500g /Torebka foliowa500g	Folia PP20 / PE 40	4-8
Paper bag 15 kg / Worek papierowy 15 kg	Paper bag „OK” 3Z/50x70x16/ Worek papierowy otwarty klejony „OK” 3Z/50x70x16	1-4
Big Bag 500- 600-1000 kg/ opakowanie zbiorcze typu big bag	Polipropylen bag/worek polipropylenowy	1-4

Ingredients / *Składniki*

White rice - rice flakes are obtained by crushing the rollers, cleaned and dehulled rice grains. Instant rice flakes are subjected to special treatment hydro-thermal, inresulting flakes instead of cooking only requires flooding hot water, milk.	Ryż biały – płatki ryżowe otrzymywane są poprzez zgniecenie na walcach oczyszczonego i obłuszczonego ziarna ryżu. Płatki ryżowe błyskawiczne poddane są specjalnej obróbce hydro-termicznej, w wyniku, czego zamiast gotowania wymagają jedynie zalania gorącą wodą lub mlekiem.
--	--

Product Logistics / *Logistyka produktu*

Weight	Gramatura	-
Expiry days	Termin przydatności	18 months / 18 miesięcy
Storage conditions	Warunki przechowywania	Stores in dry, cold and shaded place, humidity from 20 to 75 %, storage temperature from 8 to 25°C/ Przechowywać w suchym, chłodnym i zacienionym miejscu, wilgotność od 20 do 75%, temperatura przechowywania od 8 do 25°C
Tansport conditions	Warunki transportu	To 24h - ambient conditions, more than 24h –izoterm/ Do 24h - warunki otoczenia , powyżej 24h - izoterma

Wykonał: Specjalista ds. jakości/ Ewelina Mamińska	Zatwierdził: Kierownik działu jakości/ Michał Szczubełek
---	---



PRODUCT DESCRIPTION / *OPIS PRODUKTU*

NR DOC. / NR DOKUMENTU PR-01

VERSION / WERSJA NR: 08

RICE FLAKES / *PLATKI RYŻOWE*

PAGE / STRONA NR 2

Chemical and physical characteristics / *Charakterystyka fizykochemiczna*

Parameter / <i>Parametr</i>	Unit / <i>Jednostka</i>	Target value / <i>Wartość</i>	Methodology / <i>Metodyka</i>
Kind / <i>Rodzaj</i>	-	Rice flakes / <i>Platki ryżowe</i>	-
Heavy metal / <i>Metale ciężkie</i> As Pb Cd	mg/kg	0,20 0,20 0,15	PN-EN 15763:2010
Mycotoxin / <i>Mykotoksyny</i> Aflatoxin B ₁ / <i>Aflatoksyna B₁</i> Total aflatoxins / <i>Suma aflatoksyn</i> Ochratoxin A / <i>Ochratoksyna A</i> Zearaleone / <i>Zearalenon</i> Deoxynivalenol / <i>Deoksyniwalenol</i>	µg/kg	2,0 4,0 3,0 75 750	PB-375/HPLC wyd. II z dn. 21.09.2018
Pesticides, the package / <i>Pestycydy, pakiet</i>	mg/kg	wg/ by (WE) nr 396/2005 z późn. zm./ as amended	PN-EN 15662:2018-06 (GC-MS/MS), (LC-MS/MS)
Humidity, not more than / <i>Wilgotność, najwyżej</i>	%	12	PN-ISO-712
Rice fragility / <i>Stopień połamania ryżu</i>	%	5	PN-ISO -7301
Amount of sieving fraction on sievers with 2,2 mm, not more than / <i>Zawartość frakcji przesiewającej się przez sito o średnicy oczek 2,2 mm, nie więcej niż</i>	%	not normalized / <i>nie normalizuje się</i>	PN-73/A-74015
Amount of other corn grains not more than / <i>Zawartość ziarn innych roślin uprawnych, nie więcej niż</i>	%	0,30	PN-73/A-74016
Amount of non-organic impurity: glass, metal, other / <i>Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych: szkła, metalu, innych</i>	%	impermissible / <i>niedopuszczalna</i>	PN-73/A-74016
The content whole grain, not more than / <i>Zawartość ziaren całych (m/m), nie więcej niż</i>	%	0,35	PN-73/A-74016

Wykonał:
Specjalista ds. jakości/ Ewelina
Mamińska

Stan na: 23.02.2022

Zatwierdził:
Kierownik działu jakości/ Michał
Szczubełek

	PRODUCT DESCRIPTION / <i>OPIS PRODUKTU</i>	NR DOC. / NR DOKUMENTU PR-01
		VERSION / WERSJA NR: 08
	RICE FLAKES / <i>PLATKI RYŻOWE</i>	PAGE / STRONA NR 3

The contents of mechanically damaged flakes,% (m/m) not more than / <i>Zawartość płatków uszkodzonych mechanicznie, %(m/m) nie więcej niż</i>	%	not normalized / <i>nie normalizuje się</i>	PN-73/A-74016
Presence of grain and flour pest and thair residues / <i>Obecność szkodników zbożowo-mącznych oraz ich pozostałości</i>	%	impermissible / <i>niedopuszczalna</i>	PN-73/A-74016

Microbiological characteristics / *Charakterystyka mikrobiologiczna*

Microorganism / <i>Mikroorganizmy</i>	Unit / <i>Jednostka</i>	Max. Value / <i>Maksymalna wartość</i>	Methodology / <i>Metodyka</i>
Salmonella bacteria in 25g <i>Bakterie rodzaju Salmonella w 25g</i>	-	Absent in 25g <i>Nieobecne w 25g</i>	PN-EN ISO 6579 – 1:2017-4
The presence of coliforms in 1g <i>Obecność bakterii z grupy coli w 1g</i>	-	Absent in 1g <i>Nieobecne w 1g</i>	PN ISO 16649-2: 2004
Amount of yeast <i>Liczba drożdży</i>	jtk/g	5,0x10 ² jtk/g	PN-ISO 21527-1:2009
Amount of pathogenic staphylococcus <i>Liczba gronkowców chorobotwórczych</i>	jtk/g	<10jtk/g	PN EN ISO 6888-2: 2001
Amount of mould <i>Liczba pleśni</i>	jtk/g	1,0x10 ³ jtk/g	PN-ISO 21527-1:2009
jtk – colony-forming unit / <i>jednostka tworząca kolonie</i>			

Sensory characteristics / *Charakterystyka sensoryczna*

Appearance:	<i>Wygląd:</i>	Methodology / <i>Metodyka</i>
Crushed grains of rice in the form of different sizes flakes, colour white to creamy, with a shade of gray.	<i>Rozgniecione ziarno ryżu w postaci płatków różnej wielkości, barwa biała do kremowej, z odcieniem szarym.</i>	
Smell:	<i>Zapach:</i>	
Characteristic, mould and mustiness smell impermissible as well as other uncharacteristic.	<i>Swoisty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni.</i>	
Taste:	<i>Smak:</i>	

Wykonał: Specjalista ds. jakości/ Ewelina Mamińska	Stan na: 23.02.2022	Zatwierdził: Kierownik działu jakości/ Michał Szczubełek
---	---------------------	---



PRODUCT DESCRIPTION / OPIS PRODUKTU

NR DOC. / NR DOKUMENTU PR-01

VERSION / WERSJA NR: 08

RICE FLAKES / *PLATKI RYŻOWE*

PAGE / STRONA NR 4

Characteristic, sour and bitter taste impermissible as well as other uncharacteristic.	<i>Swoisty, niedopuszczalny smak kwaśny, gorzki i inny nieswoisty.</i>	
Consistency after cooking:	<i>Konsystencja po ugotowaniu:</i>	
Sticky with visible rice flakes from.	<i>Kleista z widocznymi płatkami ryżu.</i>	

Nutritional values / *Wartości odżywcze*

Parameter / Parametr	for 100g / na 100g		*RWS %
calories / <i>kalorie</i>	350	kcal	9 %
energy / <i>energia</i>	1485	kJ	9 %
fat / <i>tłuszcz</i>	0,4	g	0 %
- of what saturated fat / <i>w tym kwasy tłuszczowe nasycone</i>	0,0	g	1%
carbohydrate / <i>węglowodany</i>	79	g	31 %
- of what sugars / <i>w tym cukry</i>	0,5	g	0 %
dietary fibre / <i> błonnik</i>	1	g	-
protein / <i>białko</i>	7	g	7 %
salt / <i>sól</i>	0,05	g	0 %
<i>*Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal).</i>			

How to preapare / *Sposób przygotowania*

Rice flakes / <i>Płatki ryżowe</i>	
Add portion of rice flakes to hot,boiled water. Cook about 2 minutes on low heating and mix periodically	<i>Do gorącej wody lub mleka wsypać porcję płatek ryżowych. Gotować na wolnym ogniu około 2 min, mieszając okresowo.</i>

Allergens / *Alergeny*

In the production plant are processed cereals containing gluten.	<i>W zakładzie przetwarza się zboże zawierające gluten.</i>
In the production plant are used seeds of sesame.	<i>W zakładzie wykorzystywane są ziarna sezamu.</i>

Wykonał: Specjalista ds. jakości/ Ewelina Mamińska	Stan na: 23.02.2022	Zatwierdził: Kierownik działu jakości/ Michał Szczubełek
---	---------------------	---

	PRODUCT DESCRIPTION / <i>OPIS PRODUKTU</i>	NR DOC. / NR DOKUMENTU PR-01
		VERSION / WERSJA NR: 08
	RICE FLAKES / <i>PLATKI RYŻOWE</i>	PAGE / STRONA NR 5

Product designation/ *Przeznaczenie produktu*

The product is intended for human consumption with the exception of children under 3 years of age.	<i>Produkt przeznaczony jest do spożycia przez ludzi z wyłączeniem dzieci poniżej 3 roku życia.</i>
--	---

GMO / *GMO*

The product is not manufactured and does not contain genetically modified ingredients, therefore it is not subject to additional labeling in accordance with the requirements of Regulations 1829/2003 and 1830/2003 as amended.	<i>Produkt nie jest wyprodukowany i nie zawiera składników modyfikowanych genetycznie, dlatego nie podlega dodatkowemu znakowaniu zgodnie z wymaganiami Rozporządzeń 1829/2003 i 1830/2003 z późniejszymi zmianami.</i>
--	---

Wykonał: Specjalista ds. jakości/ Ewelina Mamińska	Stan na: 23.02.2022	Zatwierdził: Kierownik działu jakości/ Michał Szczubełek
---	---------------------	---