

	Specyfikacja produktu Product specification	Nr dokumentu / Document no.	S-56
		Strona / Page	1/4
	ORZESZKI ZIEMNE PRAŻONE ROASTED PEANUTS	Data wydania / Date of issue	08.11.2024
		Wydanie / Edition	3

1. Opis produktu / Product description

Orzeszki ziemne prażone bez tłuszczu niesolone są świetnym rozwiązaniem dla dbających o linię. Proces prażenia orzeszków ziemnych wydobywa z nich niepowtarzalny, orzechowy smak i aromat.

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

Kraj pochodzenia orzeszków ziemnych: Argentyna, Chiny, Brazylia*

* Szczegółowe informacje w świadectwie jakościowym środka spożywczego do partii.

Roasted peanuts without salt and without fat are a great solution for those who care about the line. The process of roasting peanuts extracts from them a unique, nutty flavor and aroma.

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

Origin of peanuts: Argentina, China, Brazil*

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

2. Wymagania organoleptyczne / Oranoleptic requirements

Cecha Attribute	Opis Description
Wygląd Apperance	Typowy dla orzecha ziemnego, orzechy podłużne i okrągłe, połówki <i>Typical for peanut, oblong and round nuts, whole and halves</i>
Barwa Colour	Od kremowej do jasnobrązowej <i>From cream to light brown</i>
Smak Taste	Prażony, typowy dla produktu, bez obcych posmaków <i>Roasted, typical of the product, without foreign aftertastes</i>
Zapach Smell	Charakterystyczny, wolny od obcych zapachów <i>Characteristic, free from foreign smells</i>
Konsystencja Consistency	Sypka <i>Loose</i>

3. Wymagania fizykochemiczne / Physicochemical requirements

Parametr Parameter	Wartość Value	Metoda badania Testing method
Wilgotność Moisture	≤ 2,50%	Wagosuszarka <i>Moisture analyzer</i>
Czystość Putity	≥ 99,98%	Wagowa <i>Weighing method</i>
Zanieczyszczenia ogółem Total impurities	≤ 0,02%	Wagowa <i>Weighing method</i>
Obecność szkodników oraz ich pozostałości <i>The presence of pests and their residues</i>	Nieobecne <i>Absent</i>	Wagowa <i>Weighing method</i>

	Specyfikacja produktu Product specification	Nr dokumentu / Document no.	S-56
		Strona / Page	2/4
	ORZESZKI ZIEMNE PRAŻONE ROASTED PEANUTS	Data wydania / Date of issue	08.11.2024
		Wydanie / Edition	3

4. Wymagania mikrobiologiczne / Microbiological requirements

Parametr Parameter	Wymagania Requirements	Metoda badań Analytical method
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	≤ 2 µg/kg	
Suma / Total (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 Parameter	Deklaracja Declaration
Wartość energetyczna / Energy	2682 kJ / 647 kcal
Tłuszcz / Fat	50 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone / of which saturated fatty acids	7,7 g
Węglowodany / Carbohydrates	21 g
w tym cukry / of which sugars	4,9 g
Błonnik / Fiber	8,4 g
Białko / Protein	24 g
Sól / Salt	0,02 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 Parameter	Deklaracja Declaration
Zawartość GMO <i>GMO content</i>	Produkt niemodyfikowany genetycznie <i>Product is not genetically modified</i>
Pozostałość pestycydów <i>Pesticide residue</i>	Zgodne z aktualnymi wymogami prawnymi UE <i>Comply with current legal EU requirements</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>	Deklaracja dostawcy, w przypadku surowca spoza UE dopuszczenie przez WIJHARS, Inspekcję Sanitarną, badania własne <i>The supplier's declaration, in the case of material from outside the EU admission by WIJHARS, Sanitary Inspection, own analysis</i>

	Specyfikacja produktu Product specification	Nr dokumentu / <i>Document no.</i>	S-56
		Strona / <i>Page</i>	3/4
	<u>ORZESZKI ZIEMNE PRAŻONE</u> <u>ROASTED PEANUTS</u>	Data wydania / <i>Date of issue</i>	08.11.2024
		Wydanie / <i>Edition</i>	3

7. Składniki alergenne / *Allergen ingredients*

Allergens:- When purchased in bulk size original packaging, manufacturer allergen policy will apply. When purchased in quantities that need re-packaging, our allergen policy 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	YES	YES	YES	YES	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	YES	YES	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	YES	YES	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

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

The date of minimum durability declared by NutsinBulk is 9 months from the date of production.

	Specyfikacja produktu Product specification	Nr dokumentu / <i>Document no.</i>	S-56
		Strona / <i>Page</i>	4/4
	ORZESZKI ZIEMNE PRAŻONE <u>ROASTED PEANUTS</u>	Data wydania / <i>Date of issue</i>	08.11.2024
		Wydanie / <i>Edition</i>	3

9. Pakowanie / *Packing*

Wymagania dotyczące opakowań <i>Packaging requirements</i>	Rodzaj pakowania <i>Method of packaging</i>
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>	Worek PET/PE a'8 kg, <i>PET/PE bag a'8 kg,</i>

10. Znakowanie / *Labelling*

Oznakowanie opakowania <i>The label</i>	
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 / <i>Name of the product</i>
	Nazwę i adres producenta / <i>Name and address of the producer</i>
	Identyfikację partii / <i>Identification of lot</i>
	Datę minimalnej trwałości / <i>Date of minimum durability</i>
	Masę netto / <i>Net weight</i>
	Kraj pochodzenia / <i>Country of origin</i>
	Kod kreskowy / <i>Barcode</i>
	Informację o alergenach / <i>Information about allergens</i>
	Warunki przechowywania / <i>Storage condition</i>

11. 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 20°C.