	<b>FORMULARZ / FORM</b>		<b>F6.24</b>
	<b>Specyfikacja produktu/ Product Specification</b>		
	Miejsce przechowywania/ Storage place	Dział R&D/ R&D Department	Ważne od dn. / Valid from
	Opracował/ Prepared by:	Magdalena Pawlicka	08.05.2020
Nr specyfikacji/ Specification no:	1/J/XXV	Strona/ Page	<b>1 z 4</b>

**1. Nazwa produktu / Product name:**

**Mieszanka studencka z migdałami 100g**  
**Student's mix with almonds 100g**

**2. Kod produktu / Product code:**

**24752**

**3. Producent/ Producer:**

Bakalland S.A., ul. Fabryczna 5, 00-446 Warszawa

**4. Informacja o posiadanych certyfikatach / Information on quality certificates:**

BRC

**5. Kraj pochodzenia/Country of origin :**

Mieszanie i pakowanie/ Mixing and packing : Polska / Poland

**Kraj pochodzenia składników/ Country of origin of ingredients:**

Rodzynki / Raisins: Chile, Turcja/ Chile/ Turkey  
 Orzechy laskowe/ Hazelnuts: Turcja, Azerbejdżan, Gruzja / Turkey, Azerbaijan, Georgia  
 Orzechy nerkowca/ Cashews: Indie, Wietnam, Indonezja/ India, Vietnam, Indonesia  
 Migdały/ Almonds: USA, Australia

**6. Opis produktu// Product description :**

Mieszanka orzechów i rodzynek

Produkt ogólnego przeznaczenia, gotowy do spożycia. Pakowany w atmosferze ochronnej.

Wykluczona grupa użytkowników: osoby z nietolerancją na zboża zawierające gluten, orzeszki ziemne, orzechy, mleko, soję oraz nasiona sezamu.

Mix of nuts and raisins.

Product of general purpose, ready for consumption. Packed in a protective atmosphere.

Excluded groups of users: people suffering from intolerance of cereals containing gluten, peanuts, nuts, milk, soya and sesame seeds.

**Wygląd / Appearance:**

Mieszanka orzechów i rodzynek. Owoce oraz orzechy czyste, suche, zdrowe, prawidłowo rozwinięte, wolne od żywych szkodników oraz od widocznej pleśni. Barwa charakterystyczna dla poszczególnych składników mieszanki.

Mix of nuts and raisins. Fruits and nuts clean, dry, sound, sufficiently developed, free from living insects and from the visible mould. Colour characteristic of individual elements of mix

**Smak i zapach / Taste and odour:**

Właściwy dla zastosowanych bakalii, bez obcych zapachów i posmaków.

Typical for dried fruits and nuts, without foreign smell and taste

**Konsystencja/ Consistency:**

Owoce elastyczne, niezbyt twarde, niełamliwe i nie zlepiające się przy ucisku. Orzechy twarde, chrupkie.

Fruits elastic, not very hard, non-breakable and not sticking together. Nuts hard, crisp.

**7. Sposób przyrządzenia / Directions for use:**

Nie dotyczy. / Not applicable.



**8. Składniki produktu/ Ingredients:**

Rodzynki 62% (rodzynki 99,5%, olej bawełniany i/lub słonecznikowy), orzechy nerkowca 18%, orzechy laskowe 11% migdały łuskane 9%.

Raisins 62% (raisins 99,5%, cottonseed and/ or sunflower oil, cashews 18%, hazelnuts 11%, almonds 9%.

**9. Wartości odżywcze gotowego produktu/ Nutrition values of ready product:**

Wartość odżywcza produktu/ Nutrition values of the product	Na/ Per 100 g	Na porcję/ Per serving 35 g	%RWS* w porcji/ RI* per serving 35 g
Wartość energetyczna/ Energy value	1782 kJ/ 426 kcal	624 kJ/ 149 kcal	7%
Tłuszcz/ Fat	20 g	6,9 g	10%

 	<b>FORMULARZ / FORM</b>		<b>F6.24</b> Wersja/Version: 2 Ważne od dn. / Valid from 08.05.2020	
	<b>Specyfikacja produktu/ Product Specification</b>			
	Miejsce przechowywania/ Storage place	Dział R&D/ R&D Department		Strona/ Page <b>2 z 4</b>
	Opracował/ Prepared by:	Magdalena Pawlicka		
Nr specyfikacji/ Specification no:		1/J/XXV		

w tym kwasy tłuszczowe nasycone/ of which saturates	2,5 g	0,9 g	4%
Węglowodany/ Carbohydrate	50 g	17 g	7%
w tym cukry/ of which sugars	45 g	16 g	18%
Błonnik/ Fibre	5,8 g	2,0 g	
Białko/ Protein	9,5 g	3,3 g	7%
Sól/ Salt	0,02 g	0,01 g	0%

\* RWS - Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/ 2000 kcal)/

\* RI - Reference intake for an average adult (8400 kJ/ 2000 kcal)

#### 10. Parametry fizyko-chemiczne/ Physical&Chemical data:

Cecha	Wymagania
Wilgotność / Moisture	Max 18%
Zanieczyszczenia (wagowo) Impurities (by weight)	Zanieczyszczenia organiczne / organic impurities max 0,5% Zanieczyszczenia mineralne / mineral impurities max 1 g na 1 kg mieszanki/ mix.
Zawartość mykotoksyn Mycotoxins	Rodzynki, nerkowiec / Raisins, cashew: Alfatoksyna / Aflatoxin B1 2 µg/kg Alfatoksyny/ Aflatoxins B1+B2+G1+G2 max. 4 µg/kg  Migdały / almonds: Alfatoksyna / Aflatoxin B1 8 µg/kg Alfatoksyny/ Aflatoxins B1+B2+G1+G2 max. 10 µg/kg  Orzechy laskowe /hazelnuts: Alfatoksyna / Aflatoxin B1 5 µg/kg Alfatoksyny/ Aflatoxins B1+B2+G1+G2 max. 10 µg/kg  Ochratoksyna / Ochratoxin A max 10 µg/kg (rodzynki / raisins)
Metale ciężkie Heavy metals	Pb 0,20 mg/ kg (rodzynki / raisins) Pb 0,10 mg/kg Cd 0,05 mg/kg

#### 11. Parametry mikrobiologiczne/ Microbiological datas:

Grupa drobnoustrojów / Groups of microorganisms	Wymagania / Requirements	Metodyka / Methods
Salmonella	Nieobecna w 25 g/ Absent in 25 g	ISO 6579

#### 12. Informacje o składnikach alergennych / Information on allergens:

Alergeny/ Allergens	Występują / Present in the product	Mogą wystąpić jako zanieczyszczenie krzyżowe / May be present as cross- contamination	Nieobecne / Absent
<b>Zboża zawierające gluten</b> (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies zwyczajny, pszenica oplewiona / orkisz, kamut lub ich szczepy hybrydowe) <b>Cereals containing gluten</b> (ie. wheat, rye, barley, oats, spelt, ...)		x	
<b>Skorupiaki / Crustaceans</b>			x
<b>Jaja / Eggs</b>			x
<b>Ryby / Fish</b>			x
<b>Orzeszki ziemne / orzeszki arachidowe / Peanuts</b>		x	
<b>Nasiona soi / Soya seeds</b>		x	
<b>Mleko</b> (włącznie z laktozą) / <b>Milk</b> (including lactose)		x	
<b>Orzechy</b> (tj. migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech	x		

 	<b>FORMULARZ / FORM</b>		<b>F6.24</b> Wersja/Version: 2 Ważne od dn. / Valid from 08.05.2020	
	<b>Specyfikacja produktu/ Product Specification</b>			
	Miejsce przechowywania/ Storage place	Dział R&D/ R&D Department		Strona/ Page <b>3 z 4</b>
	Opracował/ Prepared by:	Magdalena Pawlicka		
Nr specyfikacji/ Specification no:	1/J/XXV			

brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia) / <b>Nuts</b> (ie. almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan nut, Brazil nut, pistachio, pistachio nut, macadamia nut)			
<b>Seler / Celery</b>			x
<b>Gorczyca / Mustard seed</b>			x
<b>Nasiona sezamu / Sesam seeds</b>		x	
<b>Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO<sub>2</sub> / Sulphur dioxide and sulphites at concentration at least 10 mg/kg or 10 mg/l calculated as SO<sub>2</sub></b>			x
<b>Łubin i produkty pochodne/ Lupin and derivatives</b>			x
<b>Mięczaki i produkty pochodne/ Molluscs and derivatives</b>			x

### 13. Modyfikacje genetyczne/ GMO

Produkt nie zawiera ani nie jest produkowany przy użyciu genetycznie modyfikowanych składników ani środków pomagających w przetwarzaniu i jest określony jako wolny od GMO zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1829/2003 i 1830/2003 z późniejszymi zmianami.

The product does not contain or is not produced by means of genetically modified ingredients or processing aids and is defined as GMO free in accordance with regulation (EU) 1829/2003 and 1830/2003 with further amendments.

### 14. Zanieczyszczenia / Contaminants:

"Poziom zanieczyszczeń nie może przekroczyć maksymalnych wartości określonych w prawie europejskim".

"The content of contaminants shall not exceed maximum levels prescribed by EU law requirements".

### 15. Radiacja / Radiation:

Produkt nie został poddany radiacji.

The product is not subject to radiation.

### 16. Sposób pakowania (rodzaj opakowania, ilość produktu)/ Packaging (packaging type, net weight):

#### Opakowanie jednostkowe / Unit packaging:

Torebka 100g / Bag 100g

#### Opakowanie zbiorcze / Collective packaging:

Pudło 14szt/ Cardboard box 14pcs

### 17. Oznakowanie partii / Batch labelling:

#### Opakowanie jednostkowe/ Unit packaging:

Najlepiej spożyć przed końcem:/ Numer partii:/ Kraj pochodzenia:

mm.rrrr

gg:mm IX1

xxxxxxxx

(mm - miesiąc, rrrr - rok, gg:mm - czas, IX - oznaczenie maszyny pakującej, 1 - kolejna doba produkcji, xxxxxxxx - nr partii wygenerowany przez system)

Best before end:/ Batch number:

mm.yyyy

hh:mm xy z

xxxxxxxx

(hh:mm time, IX - coding of packing machine, 1 - subsequent production day, xxxxxxxx - batch no generated by the system)

#### Opakowanie zbiorcze/ Collective packaging:

Najlepiej spożyć przed końcem: mm.rrrr

Numer partii: xxxxxxxx

(mm - miesiąc, rrrr - rok, xxxxxxxx - nr partii wygenerowany przez system)

 	<b>FORMULARZ / FORM</b>		<b>F6.24</b>
	<b>Specyfikacja produktu/ Product Specification</b>		
	Miejsce przechowywania/ Storage place	Dział R&D/ R&D Department	Ważne od dn. / Valid from
	Opracował/ Prepared by:	Magdalena Pawlicka	08.05.2020
Nr specyfikacji/ Specification no:	1/J/XXV	Strona/ Page	<b>4 z 4</b>

Best before end: mm.yyyy

Batch number: xxxxxxxxxx

(mm - month, yyyy - year, xxxxxxxxxx – batch no generated by the system)

**18. Termin przydatności do spożycia i warunki przechowywania/ Product Shelf Life & Storage conditions**

Przechowywać w pomieszczeniach czystych, suchych i przewiewnych, bez obcych zapachów, szkodników i ich pozostałości/ Keep in clean, dry and well-ventilated rooms, free from strange odours, pests and their residues/

Wilgotność względna powietrza nie powinna przekraczać 75%, a temperatura 2- 20°C/ Relative air humidity shall not exceed 75% and temperature 2-20°C.

**Data minimalnej trwałości:** 10 miesięcy (licząc od ostatniego dnia miesiąca, w którym produkt był produkowany)

**Shelf life:** 10 months (counting from the last day of a month, when the product is manufactured)

**19. Zalecane warunki podczas transportu/ Recommended transport conditions**

Produkty powinny być przewożone środkami transportu przeznaczonymi wyłącznie do przewozu środków spożywczych, czystymi, suchymi, bez obcych zapachów, w dobrym stanie technicznym zapewniającym zachowanie właściwej jakości produktów/

Products shall be transported by special food-dedicated, clean, dry and odour-free means of transport, in good technical condition which ensure a stable product quality.

**Obowiązuje od / Valid from: 18.03.2021**

**Opracował / Prepared:**  
Katarzyna Jarosz

**Zatwierdził / Approved by:**  
Magdalena Pawlicka



Kierownik Działu  
Badań i Rozwoju  
*Magda*  
Magdalena Pawlicka

**Data/ Date:**  
18.03.2021

**Data/Date:**  
18.03.2021