	<b>FORMULARZ / FORM</b>		<b>F6.24</b> Wersja/Version: 2 Ważne od dn. / Valid from 08.05.2020 Strona/ Page <b>1 z 4</b>
	<b>Specyfikacja produktu/ Product Specification</b>		
	Miejsce przechowywania/ Storage place	Dział R&D/ R&D Department	
	Opracował/ Prepared by:	Magdalena Pawlicka	
	Nr specyfikacji/ Specification no:	19/J/XXV	

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

**Mieszanka orzechów 100g**  
**Mix of nuts 100g**

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

25822; 27229 (Żabka), 28033 (EXP)

**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: Polska

Mixing and packing: Poland

Orzechy włoskie / Walnuts – Chile, Polska, USA, Mołdawia, Ukraina / Chile, Poland, USA, Moldova, Ukraine

Orzechy nerkowca / Cashews – Wietnam, Indie, Indonezja / Vietnam, India, Indonesia

Migdały blanszowane / Blanched almonds – USA, Australia / USA, Australia

Orzechy laskowe / Hazelnuts: Turcja, Azerbejdżan, Gruzja / Turkey, Azerbaijan, Georgia

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

Mieszanka orzechów.

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

Wykluczona grupa użytkowników: osoby z nietolerancją na gluten, orzeszki ziemne, inne orzechy, sezam, mleko oraz soję.

Mix of nuts.

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

Excluded groups of users: people suffering from intolerance of gluten, peanuts, other nuts, sesame, milk and soy.

**Wygląd / Appearance:**

Mieszanka orzechowa. Orzechy czyste, suche, zdrowe, prawidłowo rozwinięte, wolne od żywych szkodników oraz od widocznej pleśni. Barwa charakterystyczna dla poszczególnych składników mieszanki.

Mix of nut. Clean, dry, healthy, properly developed nuts, free from live pests and visible mould. Colour - typical for individual components of the mix

**Konsystencja/ Consistency:**

Twarda, chrupka/ Hard, crunchy.

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

Właściwy dla zastosowanych orzechów, bez obcych zapachów i posmaków.

Suitable for nuts used, no foreign smells and flavours.

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

Nie dotyczy. / Not applicable.



**8. Składniki produktu/ Ingredients:**

**Orzechy nerkowca** 25%, **migdały** blanszowane 25%, **orzechy laskowe** łuskane 25%, **orzechy włoskie** łuskane 25%.

**Cashew** nuts 25%, blanched **almonds** 25%, shelled **hazelnuts** 25%, shelled **walnuts** 25%,

**9. Wartości odżywcze w 100 g produktu/ Nutrition values per 100 g of the product:**

Wartość odżywcza produktu/ Nutrition values of the product	Na/ Per 100 g	Na porcję/ Per serving 25 g	%RWS* w porcji/ RI* per serving 25 g
Wartość energetyczna/ Energy value	2620 kJ/ 634 kcal	655 kJ/ 158 kcal	8%
Tłuszcz/ Fat	55 g	14 g	20%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone/ of which saturates	6,0 g	1,5 g	7%
Węglowodany/ Carbohydrates	11 g	2,8 g	1%
w tym cukry/ of which sugars	4,4 g	1,1 g	1%

 	<b>FORMULARZ / FORM</b>		<b>F6.24</b> Wersja/Version: 2 Ważne od dn. / Valid from 08.05.2020 Strona/ Page <b>2 z 4</b>
	<b>Specyfikacja produktu/ Product Specification</b>		
	Miejsce przechowywania/ Storage place	Dział R&D/ R&D Department	
	Opracował/ Prepared by:	Magdalena Pawlicka	
	Nr specyfikacji/ Specification no:	19/J/XXV	

Błonnik/ Fibre	7,9 g	2,0 g	
Białko/ Protein	20 g	4,9 g	10%
Sól/ Salt	0,01 g	0 g	0%
<b>Składniki mineralne/ Minerals</b>	<b>Na/ Per 100 g</b>	<b>Na porcję/ Per serving 25 g</b>	<b>%RWS* w porcji/ RI* per serving 25 g</b>
Magnez/ Magnesium	139 mg (37%*)	35 mg	9%

\* 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 / Parameter	Wymagania / Requirements
Wilgotność / Moisture	max. 7%
Zanieczyszczenia Impurities	Zanieczyszczenia organiczne / organic impurities max 0,5% (wagowo/ by weight) Zanieczyszczenia mineralne / mineral impurities max 1 g na 1 kg mieszanki/ mix.
Zawartość mykotoksyn Mycotoxins	Migdały / Almond: Alfatoksyna / Aflatoxin B <sub>1</sub> max. 8 µg/kg Alfatoksyny/ Aflatoxins B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub> max. 10 µg/kg  Orzechy nerkowca, orzechy włoskie / Cashew, walnut: Aflatoxyny / Aflatoxines B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub> max. 4 µg/kg Alfatoksyna / Aflatoxine B <sub>1</sub> max. 2 µg/kg  Orzechy laskowe / Hazelnut: Alfatoksyny/ Aflatoxins B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub> max. 10 µg/kg Alfatoksyna/ Aflatoxin B <sub>1</sub> max 5 µg/kg
Metale ciężkie Heavy metals	Orzechy nerkowca, orzechy laskowe, migdały / Cashew, hazelnut, almonds: Pb 0,1 mg/kg Cd 0,05 mg/kg  Orzechy włoskie / walnuts: Pb 0,2 mg/kg Cd 0,05 mg/kg
Pestycydy Pesticides	Zgodnie z krajowymi i europejskimi przepisami. According to Polish and European regulations

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

Grupa drobnoustrojów / Groups of microorganisms	Wymagania / Requirements	Metodyka / Methods
Salmonella	Nieobecna w 25 g/ Absent in 25 g	ISO 6579
Listeria monocytogenes	Max 100 jtk (cfu)/ g	ISO 11290-1/2

#### 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:		19/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> /</b> <b>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

25822: Pudełko kartonowe 15 szt/ Carton box 15 pcs

27229: Pudełko kartonowe 5 szt/ Carton box 5 pcs

### 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, xxxxxxxxxx – 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, xxxxxxxxxx – batch no generated by the system)

#### Opakowanie zbiorcze/ Collective packaging:

Najlepiej spożyć przed końcem: mm.rrrr



Numer partii: xxxxxxxxxx

(mm - miesiąc, rrrr - rok, xxxxxxxxxx – nr partii wygenerowany przez system

Best before end: mm.yyyy

Batch number: xxxxxxxxxx

(mm - month, yyyy - year, xxxxxxxxxx – batch no generated by the 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:	19/J/XXV	Strona/ Page	<b>4 z 4</b>

**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: 08.03.2021**

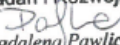
**Opracował / Prepared:**

Katarzyna Jarosz



**Zatwierdził / Approved by:**

Magdalena Pawlicka

Kierownik Działu  
Badań i Rozwoju  
  
Magdalena Pawlicka

**Data/ Date:**

08.03.2021

**Data/Date:**

05.08.2021