

 	FORMULARZ / FORM		F6.24 Wersja/Version: 1 Ważne od dn. / Valid from 01.06.2016 Strona/ Page 1 z 3
	Specyfikacja produktu/ Product Specification		
	Miejsce przechowywania/ Storage place	Dział R&D/ R&D Department	
	Opracował/ Prepared by:	Magdalena Pawlicka	
	Nr specyfikacji/ Specification no:	376/J/XXIV	

1. Nazwa produktu/ Product name:

Migdały w czekoladzie i cynamonie 80 g
Almonds in chocolate and cinnamon 80 g

2. Kod produktu/ Product code:

26911, 27765

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:

Polska/ Poland

Kraj pochodzenia składników/Country of origin of the ingredients:

Migdały łuskane/ Shelled almonds	USA, Australia, Hiszpania/ USA, Australia, Spain
Czekolada mleczna/ Milk chocolate	UE/EU
Cynamon/ Cinnamon	Indonezja, Chiny/ Indonesia, China
Szelak/ Shellac	Niemcy/Germany

6. Opis produktu/ Product description:

Migdały łuskane oblane czekoladą mleczną i otoczone cynamonem

Produkt ogólnego przeznaczenia, gotowy do spożycia

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

Shelled almonds coated with milk chocolate and sprinkled with cinnamon.

Product of general purpose, ready for consumption

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

Wygląd / Appearance:

Migdały łuskane oblane czekoladą mleczną i otoczone cynamonem, o zróżnicowanej wielkości.

Shelled almonds coated with milk chocolate and sprinkled with cinnamon, of different size.

Konsystencja / Consistency:

Twarda, chrupka/

Hard, crispy

Smak i zapach / Taste and odour:

Właściwy, bez obcych zapachów i posmaków.

Typical, without foreign smell and taste.

7. Sposób przyrządzania/ Directions for use:

Nie dotyczy/ Not applicable.

8. Składniki produktu/ Ingredients:

Czekolada mleczna 66% (cukier, tłuszcz kakaowy, **mleko** pełne w proszku, miazga kakaowa, serwatka w proszku (z **mleka**), tłuszcz **mleczny**, emulgator: lecytyna **sojowa**; naturalny aromat waniliowy), **migdały** łuskane 33%; cynamon mielony 0,6%, substancja glazurująca: szelak.
Czekolada: masa kakaowa minimum 33,1%.

Milk chocolate 66% (sugar, cocoa butter, whole **milk** powder, cocoa mass, whey powder (from **milk**), **milk** fat, emulsifier: **soya** lecithin; natural vanilla flavouring); shelled **almonds** 33%; cinnamon ground 0,6%, glazing agent: shellac.

Chocolate: dry cocoa solids minimum 33,1%.

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

Wartości odżywcze w 100 g produktu:

Wartość energetyczna 2329 kJ / 560 kcal, tłuszcz 38 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 14 g; węglowodany 39 g, w tym cukry 38 g; błonnik 5,9 g, białko 12 g, sól 0,16 g.

Nutrition data per 100 g of the product:

Energy 2329 kJ / 560 kcal, fat 38 g, of which saturates 14 g, carbohydrate 39 g, of which sugars 38 g, fibre 5,9 g, protein 12 g, salt 0,16 g.

 	FORMULARZ / FORM		F6.24 Wersja/Version: 1 Ważne od dn. / Valid from 01.06.2016 Strona/ Page 2 z 3
	Specyfikacja produktu/ Product Specification		
	Miejsce przechowywania/ Storage place	Dział R&D/ R&D Department	
	Opracował/ Prepared by:	Magdalena Pawlicka	
	Nr specyfikacji/ Specification no:	376/J/XXIV	

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

Cecha/ Parameter	Wymagania/ Requirements
Zawartość mykotoksyn / Mycotoxins	Zgodnie z krajowymi i europejskimi przepisami According to national and European regulations
Metale ciężkie/ Heavy metal content	Zgodnie z krajowymi i europejskimi przepisami According to national and European regulations

11. Parametry mikrobiologiczne/ Microbiological data:

Grupa drobnoustrojów / Groups of microorganisms	Wymagania / Requirements	Metodyka / Methods
Salmonella	Nieobecna w 25 g / Absent in 25g	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
Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies zwyczajny, pszenica oplewiona/ orkisz, kamut lub ich szczepy hybrydowe) Cereals containing gluten (ex. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, or their hybridised strains) and products thereof		X	
Skorupiaki/ Crustaceans			X
Jaja/ Eggs			X
Ryby/ Fish			X
Orzeszki ziemne/ orzeszki arachidowe/ Peanuts		X	
Nasiona soi/ Soya seeds	X		
Mleko (włącznie z laktozą)/ Milk (including lactose)	X		
Orzechy (tj. migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia)/ Nuts (ie. almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan nut, Brazil nut, pistachio, pistachio nut, macadamia nut)	X		
Seler/ Celery			X
Gorczyca/ Mustard seed			X
Nasiona sezamu/ Sesam seeds		X	
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO ₂ / Sulphur dioxide and sulphites at concentration at least 10 mg/kg or 10 mg/l calculated as SO ₂			X
Łubin i produkty pochodne/ Lupin and derivatives			X
Mięczaki i produkty pochodne/ Molluscs and derivatives			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".

 	FORMULARZ / FORM Specyfikacja produktu/ Product Specification		F6.24 Wersja/Version: 1 Ważne od dn. / Valid from 01.06.2016
	Miejsce przechowywania/ Storage place	Dział R&D/ R&D Department	Strona/ Page 3 z 3
	Opracował/ Prepared by:	Magdalena Pawlicka	
	Nr specyfikacji/ Specification no:	376/J/XXIV	

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 80g/ Bag 80g

Opakowanie zbiorcze/ Collective packaging

Pudełko kartonowe 18 szt/ Carton box 18 units

17. Oznakowanie partii/ Batch labelling:

Opakowanie jednostkowe/ Unit packaging:

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

mm.rrrr

x.y. rrrr.zz

(mm –miesiąc, rrrr – rok, zz- numer kolejnej zmiany produkcyjnej w miesiącu, x.y. oznaczenie maszyny pakującej)

Best before end:/ batch number:

mm.yyyy

x.y. yymm.zz

(mm –month, yyyy - year, zz- subsequent number of production shift in a month, x.y. – coding of packing machine)

Opakowanie zbiorcze/ Collective packaging:

Najlepiej spożyć przed końcem: mm.rrrr

Numer partii: xxxxxxxx

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

Best before end: mm.yyyy

Batch number: xxxxxxxx

(mm – month, yyyy - year, xxxxxx – 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: 9 miesięcy (licząc od ostatniego dnia miesiąca, w którym produkt był produkowany)

Shelf life: 9 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: 10.06.2020

Opracował / Prepared:

Magdalena Pawlicka

Kierownik Działu
Badań i Rozwoju
Magdalena Pawlicka

Zatwierdził / Approved by:

Filip Ratajczyk

DYREKTOR
Działu Badań, Rozwoju i Jakości
Filip Ratajczyk

Data/ Date:

10.06.2020

Data/Date:

10.06.2020