

 	FORMULARZ / FORM		F6.24
	Specyfikacja produktu/ Product Specification		
	Miejsce przechowywania/ Storage place	Dział R&D/ R&D Department	Wersja/Version: 2
	Opracował/ Prepared by:	Magdalena Pawlicka	Ważne od dn. / Valid from 08.05.2020
Nr specyfikacji/ Specification no:	14/J/XXIV	Strona/ Page	1 z 4

1. Nazwa produktu / Product name:

Migdały łuskane 100g
Shelled almonds 100g

2. Kod produktu / Product code:

24606, 26649, 27215

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:

USA, Hiszpania, Australia
USA, Spain, Australia

6. Opis produktu/ Product description:

Migdały łuskane.

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.

Shelled almonds.

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:

Migdały suche, zdrowe, dobrze wykształcone, czyste, o kolorze kości słoniowej i barwie skórki ciemnopomarańczowej do brązowej.

Dry, sound, sufficiently developed, clean, ivory coloured almonds with dark-orange to brown skin.

Konsystencja/ Consistency

Chrupka. 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:

Migdały łuskane.

Shelled almonds.

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 25 g	%RWS* w porcji/ RI* per serving 25 g
Wartość energetyczna/ Energy value	2484 kJ/ 601 kcal	621 kJ/ 150 kcal	8%
Tłuszcz/ Fat	50 g	13 g	18%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone/ of which saturates	3,9 g	1,0 g	5%
Węglowodany/ Carbohydrate	6,5 g	1,6 g	1%
w tym cukry/ of which sugars	4,5 g	1,1 g	1%
Błonnik/ Fibre	12 g	3,1 g	
Białko/ Protein	25 g	6,3 g	13%
Sól/ Salt	0,01 g	0 g	0%
Witaminy i składniki mineralne/ Vitamins i minerals	Na/ Per 100 g	Na porcję/ Per serving 25 g	%RWS* w porcji/ RI* per serving 25 g
Magnez/ Magnesium	255 mg (68%*)	64 mg	17%
Wapń/ Calcium	240 mg (30%*)	60 mg	8%

WYSZUKANE PRZYLEGNOŚCI BAKALLAND® 	FORMULARZ / FORM		F6.24 Wersja/Version: 2 Ważne od dn. / Valid from 08.05.2020 Strona/ Page 2 z 4
	Specyfikacja produktu/ Product Specification		
	Miejsce przechowywania/ Storage place	Dział R&D/ R&D Department	
	Opracował/ Prepared by:	Magdalena Pawlicka	
	Nr specyfikacji/ Specification no:	14/J/XXIV	

* 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. 6,5%
Łączna tolerancja wymienionych niżej wad: Total tolerance for all defects:	Max. 9% (wagowo/ by weight)
Zgnięte, zjełczałe, spleśniałe, uszkodzone przez szkodniki bądź pozostałości po szkodnikach / Rancid, rotten, mouldy and damaged by insects or other pests	max 2,5%, w tym spleśniałe max 1% max 2,5%, of which max 1% mouldy (wagowo/ by weight)
Jądra skorkowaciałe, zaszuszone / Shrunken, shriveled	Max. 2% (wagowo/ by weight)
Jądra gorzkie / Bitter almonds	Max. 3% (wagowo/ by weight)
Jądra z żywicą, z brązowymi kropkami, plamami i przebarwieniami / Gummy, brown spot, blemishes and discoloration	Max 2% (wagowo/ by weight)
Jądra połamane (1/2 migdała i mniejsze) / Broken kernels (1/2 almonds and less)	Max. 4% (wagowo/ by weight)
Zanieczyszczenia organiczne / organic impurities	Max 0,3% (wagowo/ by weight)
Kalibracja Calibration	max. 26 szt./uncja 1 uncja = 28,35 g
Zawartość mykotoksyn Mycotoxins	Aflatoksyny / Aflatoxines B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂ max. 10 µg/kg Aflatoksyna / Aflatoxine B ₁ max. 8 µg/kg
Metale ciężkie Heavy metals	Pb 0,1 mg/kg Cd 0,05 mg/kg
Pestycydy Pesticides	Zgodnie z krajowymi i europejskimi przepisami 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 25 g	ISO 6579
Listeria monocytogenes	Max 100 jtk(cfu) /g	PN-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
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) /	x		

 	FORMULARZ / FORM Specyfikacja produktu/ Product Specification		F6.24 Wersja/Version: 2 Ważne od dn. / Valid from 08.05.2020
	Miejsce przechowywania/ Storage place	Dział R&D/ R&D Department	
	Opracował/ Prepared by:	Magdalena Pawlicka	Strona/ Page 3 z 4
	Nr specyfikacji/ Specification no:	14/J/XXIV	

Nuts (ie. almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan nut, Brazil nut, pistachio, pistachio nut, macadamia nut)			
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			
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".

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 ze struną 100 g/ Re-closable bag 100 g

Opakowanie zbiorcze/ Collective packaging

24606_Pudełko kartonowe 15szt/ Carton box 15pcs

26649_Pudełko kartonowe 15szt/ Carton box 15pcs EXPORT

27215_Pudełko kartonowe 6szt/ Carton box 6pcs Żabka

17. Oznakowanie partii/ Batch labelling:

Opakowanie jednostkowe/ Unit packaging:

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

mm.rrrr

gg:mm, xy, z

xxxxxxxx

(mm - miesiąc, rrrr - rok, gg:mm – czas, xy - oznaczenie maszyny pakującej, z – kolejna doba produkcji, xxxxxxxxxxx – nr partii wygenerowany przez system)

Best before end:/ Batch number:

mm.yyyy

hh:mm xy z

xxxxxxxx

(hh:mm time, xy - coding of packing machine, z – subsequent production day, xxxxxxxxxxx – batch no generated by the system)

Opakowanie zbiorcze/ Collective packaging:

Najlepiej spożyć przed końcem: mm.rrrr

Numer partii: xxxxxxxxxxx

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

Best before end: mm.yyyy

Batch number: xxxxxxxxxxx

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

 	FORMULARZ / FORM Specyfikacja produktu/ Product Specification		F6.24 Wersja/Version: 2 Ważne od dn. / Valid from 08.05.2020
	Miejsce przechowywania/ Storage place	Dział R&D/ R&D Department	
	Opracował/ Prepared by:	Magdalena Pawlicka	
	Nr specyfikacji/ Specification no:	14/J/XXIV	

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: 15 miesięcy (licząc od ostatniego dnia miesiąca, w którym produkt był produkowany)

Shelf life: 15 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: 19.01.2021

Opracował / Prepared:

Katarzyna Jarosz



Zatwierdził / Approved by:

Magdalena Pawlicka

Kierownik Działu
Badań i Rozwoju

Magdalena Pawlicka

Data/ Date:

19.01.2021

Data/Date:

19.01.2021