1. Nazwa produktu/ Product name:
Orzechy nerkowca 75g, 200 g
Cashew nut kernels 75g, 200 g

2. Kod produktu/ Product code:
24768, 26663, 27232, 25954
28027 (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:
Wietnam, Indie, Indonezja, Mozambik, Tanzania
Vietnam, India, Indonesia, Mozambik, Tanzania

6. Opis produktu/ Product description:
Orzechy nerkowca 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 cashew nuts.
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:
Orzechy zdrowe, czyste, prawidłowo i dostatecznie rozwinięte, niezawierające żywych szkodników w żadnym stadium rozwoju. Orzechy o kształcie nerki, pozbawione skórki (łuski), całe lub lekko łamane, barwa biała, kości słoniowej lub jasnopopielatoszara, jądra nakrapiane lub z brązowymi bądź czarnymi plamkami max. 0,5%/

Kernels of a shape of kidney. Sound, sufficiently developed, clean, free from visible damage by insects. Nuts should be completely devoid of skin. Color: white, ivory, light-ash-gray. Kernels speckled or spotted (black or brown) max 0,5%.

Konsystencja/ Consistency:
Twarda/ Hard

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:
Orzechy nerkowca łuskane/
Cashew nut kernels

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	2421 kJ/ 584 kcal	605 kJ/ 146 kcal	7%
Tłuszcz/ Fat	45 g	11 g	16%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone/ of which saturates	7,8 g	1,9 g	10%

Węglowodany/ Carbohydrate	22 g	5,4 g	2%
w tym cukry/ of which sugars	6,3 g	1,6 g	2%
Błonnik/ Fibre	6,1 g	1,5 g	-
Białko/ Protein	21 g	5,2 g	10%
Sól/ Salt	0,02 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	211 mg (56%*)	52,8 mg	14%
Żelazo/ Iron	6,4 mg (45%*)	1,6 mg	11%

* 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%
Jądra spleśniałe/ Mouldy kernels	Niedopuszczalna pleśń widoczna gołym okiem/ Free from mould filaments visible to a naked eye
Jądra zgniłe, zjełczałe/ Rancid, rotten	Max. 0,5% (wagowo/ by weight)
Jądra uszkodzone przez szkodniki, zawierające martwe szkodniki i ich pozostałości Kernels damaged by insects, containing dead insects and/or their remains	Max.0,5% % (wagowo/ by weight)
Zawartość zanieczyszczeń (wagowo) Impurities (by weight)	Zanieczyszczenia organiczne max 0,5% zanieczyszczenia mineralne max 1 g w próbce 1 kg Organic impurities max 0,5% Mineral impurities max 1g in sample 1kg
Kalibracja/ Calibration	Liczba orzechów: max 710 szt./kg Number of kernels: max 710 pcs/ kg
Zawartość mykotoksyn/ Mycotoxins	Alfatoksyny/ Aflatoxins $B_1+B_2+G_1+G_2$ max. 4 µg/kg/ Alfatoksyna/ Aflatioxin B_1 max. 2 µg/kg
Metale ciężkie/ Heavy metal content	Pb 0,1 mg/kg Cd 0,05 mg/kg
Pozostałości środków ochrony roślin Residue levels of pesticides	Zgodnie z Rozp. UE 396/ 2005 According to Reg. (EU) 396/2005

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	Wystepują/ 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".

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)

24768, 26663, 27232 Torebka ze struną 75 g/ Re-closable bag 75 g
25954 Torebka ze struną 200 g/ Re-closable bag 200 g

Opakowanie zbiorcze/ Collective packaging
24768_Pudełko kartonowe 16szt/ Carton box 16pcs
26663_Pudełko kartonowe 16szt/ Carton box 16pcs EXPORT
27232_Pudełko kartonowe 6szt/ Carton box 6pcs Żabka
25954_Pudełko kartonowe 12szt/ Carton box 12pcs

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, xxxxxxxxxx – 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, 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

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^{0}C/ Relative air humidity shall not exceed 75% and temperature 2-20^{0}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.

Obowiązuje od / Valid from: 19.05.2021

Opracował / Prepared:
Katarzyna Jarosz

Zatwierdził / Approved by:
Magdalena Pawlicka

Kierownik Działu Badań i Rozwoju
Magdalena Pawlicka

Data/ Date:
19.05.2021

Data/Date:
19.05.2021