	<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:	12/J/XXIV	Strona/ Page	<b>1 z 4</b>

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

**Orzechy włoskie łuskane 100g**  
**Walnut kernels 100g**

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

24609, 26508, 27219

**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:**

Ukraina, Polska, Mołdawia, Chile, USA  
Ukraine, Poland, Moldova, Chile, USA

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

Orzechy włoskie 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 walnuts. 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:**

Jadalna część orzechów włoskich w pełni dojrzałych, o pomarszczonym jądrze. Orzechy dostatecznie suche, o jednolitej wielkości oraz barwie, zdrowe, czyste, nieuszkodzone przez szkodniki, o barwie białej, ciemnożółtej do jasnobrązowej. Edible part of walnuts, mature, of wrinkled kernels. Sufficiently dry, of homogenous shape and colour, sound, clean, not damaged by pests, white, dark yellow to light brown

**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:**

**Orzechy włoskie łuskane.**  
Shelled walnuts.

**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	2823 kJ/ 683 kcal	706 kJ/ 171 kcal	9%
Tłuszcz/ Fat	63 g	16 g	22%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone/ of which saturates	5,3 g	1,3 g	7%
w tym kwasy tłuszczowe jednonienasycone of which monounsaturates	10 g	2,6 g	-
w tym kwasy tłuszczowe wielonienasycone of which poly-unsaturates	47 g	12 g	-
Węglowodany/ Carbohydrate	9,4 g	2,4 g	1%
w tym cukry/ of which sugars	3,0 g	0,8 g	1%
Błonnik/ Fibre	5,9 g	1,5 g	-
Białko/ Protein	17 g	4,3 g	9%
Sól/ Salt	0,01 g	0 g	0%

 	<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:	12/J/XXIV			

Kwasy tłuszczowe Omega 3 (kwas alfa-linolenowy) Fatty acids omega 3 (alpha-linolenic acid)	9,3 g	2,3 g
---	-------	-------

\* 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. 6,0%
Jądra ciemniejsze niż barwa naturalna Kernels darker than natural color	Max. 10% (wagowo/ by weight)
Jądra spleśniałe Mouldy kernels	Max. 0,5% (wagowo/ by weight)
Jądra zgniłe, zjełczałe Rancid, rotten	Max. 4,0% (wagowo/ by weight)
Zanieczyszczenia/ Impurities (wagowo/ by weight)	Zanieczyszczenia organiczne/ Organic impurities max. 0,5% Zanieczyszczenia mineralne/ Mineral impurities max. 0,01%
Jądra uszkodzone przez szkodniki, zawierające martwe szkodniki oraz pozostałości po szkodnikach Damaged by insects, with dead insects or insect residues	Max. 0,5% (wagowo/ by weight)
Kalibracja Calibration	Półwki (jądra podzielone na dwie mniej więcej równe części) min. 20% Jądra wyszczerbione (jądra wielkości co najmniej ¾ „półwki), ćwiartki (jądra podzielone wzdłuż na cztery mniej więcej równe części) i półwki łącznie min. 50% Kawałki (części jader przechodzące przez sito o oczkach średnicy 8mm, ale nie przechodzące przez oczka o 3mm) max. 12% Halves (kernels divided on two more less equal parts) min 20% Kernels jagged min 50% Parts (to get across throw strainer 8mm but do not get across on strainer 3mm)
Zawartość mykotoksyn / Mycotoxins	Alfatoksyny/ Aflatoxins B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub> max. 4 µg/kg Alfatoksyna / Aflatoxin B <sub>1</sub> 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	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> (ex. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, or their hybridised strains) and products thereof		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>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:		12/J/XXIV	

<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 brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia)/ <b>Nuts</b> (ie. almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan nut, Brazil nut, pistachio, pistachio nut, macadamia nut)	x		
<b>Seler/ Celery</b>			x
<b>Gorczyca/ Mustard seed</b>			x
<b>Nasiona sezamu/ Sesam seeds</b>		x	
<b>Dwutlenek siarki i siarczyny</b> w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO <sub>2</sub> / <b>Sulphur dioxide and sulphites</b> at concentration at least 10 mg/kg or 10 mg/l calculated as SO <sub>2</sub>			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 ze struną 100 g/ Re-closable bag 100 g

#### Opakowanie zbiorcze/ Collective packaging

24609\_Pudełko kartonowe 12szt/ Carton box 12pcs  
26508\_Pudełko kartonowe 12szt/ Carton box 12pcs EXPORT  
27219\_Pudełko kartonowe 5szt/ Carton box 5pcs 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, 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)

 	<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:	12/J/XXIV	Strona/ Page	<b>4 z 4</b>

**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°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: 18.01.2021**

**Opracował / Prepared:**

Katarzyna Jarosz



**Zatwierdził / Approved by:**

Magdalena Pawlicka

Kierownik Działu  
Badań i Rozwoju  
*Magda*  
Magdalena Pawlicka

**Data/ Date:**

18.01.2021

**Data/Date:**

18.01.2021