

 	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
Nr specyfikacji/ Specification no:	346/J/XXIV	08.05.2020	Strona/ Page
			1 z 4

1. Nazwa produktu/ Product name:

Orzeszki ziemne smażone solone
Fried salted peanuts

2. Kod produktu/ Product code:

27220, 27221, 27520, 27521
28030, 28034 (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:

Orzeszki ziemne/ Peanuts: Argentyna, Brazylia, USA, Indie, RPA/ Argentina, Brazil, USA, India, RSA
 Olej słonecznikowy/ Sunflower oil: Polska, Czechy, Austria, Słowacja, Węgry, Ukraina/ Poland, Czech Republic, Austria, Slovakia, Hungary, Ukraine
 Sól/ Salt: Polska/ Poland

Kraj przetwarzania/ Country of processing:

Polska/ Poland

6. Opis produktu/ Product description:

Orzechy ziemne (arachidowe) bez łupiny, smażone w oleju, solone całe. Pakowane w atmosferze ochronnej. Produkt ogólnego przeznaczenia, gotowy do spożycia.

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

Shelled peanuts, oil-fried, salted, whole. Packed in protective atmosphere. Product of general purpose, ready for consumption.

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

Wygląd/ Appearance:

Orzechy zdrowe, czyste, suche, równo uprażone, o gładkiej powierzchni, niezawilgocone zewnętrznie, bez pozostałości łupin i brązowej skórki, połówki. Barwa jasnobrązowa do ciemnobrązowej

Peanut halves, sound, clean, dry, evenly roasted, about smooth surface, without shell and brown skin.

Colour: light to dark brown

Konsystencja/ Consistency:

Chrupka./ Crunchy

Smak i zapach/ Taste and smell:

Właściwy, lekko słony, bez obcych zapachów i posmaków.

Typical, slightly salty, without foreign smell and taste.

7. Sposób przyrządzania/ Directions for use:

Nie dotyczy/ Not applicable

8. Składniki produktu/ Ingredients:

orzeszki ziemne 95%, olej słonecznikowy, sól 1,2%

peanuts 95%, sunflower oil, salt 1,2%

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

Wartość odżywcza produktu/ Nutrition values of the product	W 100 g / Per 100 g	W porcji 30 g/ Per serving 30 g	RWS* w porcji 30 g/ RI* per serving 30 g
Wartość energetyczna/ Energy value	2554 kJ/ 617 kcal	766 kJ/ 185 kcal	9%
Tłuszcz/ Fat	51 g	15 g	22%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone/ of which saturates	5,6 g	1,7 g	8%
Węglowodany/ Carbohydrate	7,3 g	2,2 g	1%
w tym cukry/ of which sugars	6,2 g	1,9 g	2%
Błonnik/ Fibre	7,8 g	2,3 g	-
Białko/ Protein	29 g	8,7 g	17%
Sól/ Salt	1,16 g	0,35 g	6%

WYSZUKANE PRZYJEMNOŚCI 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:	346/J/XXIV	

Witaminy i składniki mineralne/ Vitamin and minerals	W 100 g / Per 100 g	W porcji 30 g/ Per serving 30 g	RWS* w porcji 30 g/ RI* per serving 30 g
Witamina E/ Vitamin E	9,2 mg (77%**)	2,8 mg	23%
Fosfor / Phosphorus	361 mg (52%**)	108 mg	15%
Magnez / Magnesium	171 mg (46%**)	51 mg	14%
Cynk/ Zinc	2,62 mg (26%**)	0,79 mg	8%

*Referencyjna Wartość Spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/ 2000 kcal)

*Reference Intake of an average adult (8400 kJ/ 2000 kcal)

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

Cecha/ Parameter	Wymagania/ Requirements
Wilgotność / Moisture	Max. 4%
Szkodniki lub ich pozostałości Insects or their remains	Niedopuszczalne Unacceptable
Zawartość całych orzechów/ Whole peanuts	Min 55% (wagowo/ by weight)
Zawartość mykotoksyn / Mycotoxins	Alfatoksyny/ Aflatoxins B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂ max. 4 µg/kg Alfatoksyna / Aflatoxin B ₁ max. 2 µg/kg
Metale ciężkie/ Heavy metal content	Pb 0,3 mg/kg Cd 0,15 mg/kg

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)/ 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

 	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:	346/J/XXIV	Strona/ Page	3 z 4

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:

27220: Torebka 125 g/ Bag 125 g

27221: Torebka 240 g/ Bag 240 g

27520: Torebka 150 g/ Bag 150 g

27521: Torebka 290 g/ Bag 290 g

Opakowanie zbiorcze/ Collective packaging

27220, 27521: Pudełko kartonowe 10 szt/ Carton box 10 pcs

27520: Pudełko kartonowe 8 szt/ Carton box 8 pcs

27521: Pudełko kartonowe 9 szt/ Carton box 9 pcs

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

(mm – month, yyyy – year; 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°C/ Relative air humidity shall not exceed 75% and temperature 2-20°C.

 	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 4 z 4
	Nr specyfikacji/ Specification no:	346/J/XXIV	

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: 30.11.2020

Opracował / Prepared:

Magdalena Pawlicka

Kierownik Działu
Badań i Rozwoju
Magdalena Pawlicka
Magdalena Pawlicka

Zatwierdził / Approved by:

Filip Ratajczyk

DYREKTOR
Działu Badań, Rozwoju i Jakości
Filip Ratajczyk
Filip Ratajczyk

Data/ Date:

30.11.2020

Data/Date:

30.11.2020