

Technical Specification: MC 8652 - Blue poppy seeds - Garri

Repacked in Belgium in 10 x 1kg PET per carton. 30 boxes on a pallet with a shelf life of 8 months.

Code 7552
Origin Europe

1. Opis produktu / Product description

Mak niebieski Melbake's stanowią nasiona zdrowe o dobrze wykształconym, nerkowatym kształcie, bez objawów kiełkowania. Dzięki zastosowaniu kurtyn powietrznych i separatorów grawitacyjnych ziarna maku niebieskiego Melbake's charakteryzują się wysoką czystością.

Przeznaczenie: do bezpośredniego spożycia lub jako dodatek do żywności. Produkt nie jest przeznaczony dla osób uczulonych na dany alergen w nim zawarty.

Blue poppy seeds Melbake's are healthy with well-shaped, kidney-shaped, with no signs of germination. Through the use of air curtains and gravity separators blue poppy Melbake's has a high purity.

Purpose: for direct consumption or as an addition to food. The product is not intended for people who are allergic to the allergen contained therein

2. Wymagania organoleptyczne / Organoleptic requirements

Cecha Attribute	Opis Description
Wygląd Appearance	Ziarna czyste, zdrowe, dobrze wykształcone o nerkowatym kształcie <i>Grains clean, healthy, well-shaped on kidney shape</i>
Barwa Colour	Od szaroniebieskiej do ciemnoniebieskiej <i>From blue-gray to dark blue</i>
Smak Taste	Typowy, bez smaku zjełczenia i gorzkiego <i>Typical, no rancid and bitter taste</i>
Zapach Smell	Charakterystyczny dla produktu, bez obcych zapachów <i>Characteristic for the product, free from foreign odors</i>
Konsystencja Texture	Sypkie nasiona <i>Free flowing seeds</i>

3. Wymagania fizykochemiczne / Physicochemical requirements

Parametr Parameter	Wartość Value	Metoda badania Analytical method
Wilgotność Moisture	≤ 10%	Wagosuszarka <i>Moisture analyzer</i>
Obecność szkodników oraz ich pozostałości <i>The presence of pests and their residues</i>	Nieobecne <i>Absent</i>	Wagowa <i>Weighing method</i>
Czystość Purity	≥ 99,96%	Wagowa <i>Weighing method</i>
Zanieczyszczenia ogółem <i>Total impurities</i>	≤ 0,04%	Wagowa <i>Weighing method</i>
Morfina Morphine	< 30 ppm	Akredytowane laboratorium zewnętrzne <i>Accredited external laboratory</i>

4. Wymagania mikrobiologiczne / Microbiological requirements

Parametr <i>Parameter</i>	Wymagania <i>Requirements</i>	Metoda badań <i>Analytical method</i>
Salmonella <i>Salmonella</i>	Nieobecna w 25 g <i>Absent in 25 g</i>	Akredytowane laboratorium zewnętrzne <i>Accredited external laboratory</i>
Escherichia coli <i>Escherichia coli</i>	< 10 cfu/g	Akredytowane laboratorium zewnętrzne <i>Accredited external laboratory</i>

5. Wartość odżywcza w 100 g produktu / Nutritional value of 100 g of product*

Parametr / <i>Parameter</i>	Deklaracja / <i>Declaration</i>
Wartość energetyczna / <i>Energy</i>	2496 kJ / 602 kcal
Tłuszcz / <i>Fat</i>	42 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone / <i>of which saturates</i>	4,5 g
Węglowodany / <i>Carbohydrates</i>	28 g
w tym cukry / <i>of which sugar</i>	3,0 g
Błonnik / <i>Fiber</i>	20 g
Białko / <i>Protein</i>	18 g
Sól / <i>Salt</i>	0,07 g

*Dane zaczerpnięte z bazy danych USDA, wartość energetyczna z wyliczenia zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011
Data taken from the USDA database, energy value from the calculation in accordance with Regulation 1169/2011

6. Dodatkowe wymagania bezpieczeństwa żywności / Additional food safety requirements

Cecha <i>Attribute</i>	Deklaracja <i>Declaration</i>
Zawartość GMO <i>GMO content</i>	Produkt niemodyfikowany genetycznie <i>Product is not genetically modified</i>
Pozostałość pestycydów <i>Pesticide residue</i>	Zgodne z aktualnymi wymogami prawnymi UE <i>Comply with current legal EU requirements</i>
Napromieniowanie <i>Irradiation</i>	Produkt nie został poddany napromieniowaniu <i>Product has not been irradiated</i>
Sposób zwolnienia do obrotu <i>Permission of release</i>	Deklaracja dostawcy, badania własne <i>The supplier's declaration, own analysis</i>

Intolerance Data

Ingredients and derivates causing hypersensitivity according to EU legislation.	Used in the product (incl. as carrier for additives, carry over additives, processing aid).			Able to cross contaminate the product?	
	Yes	No	?	Yes	No
Cereals containing gluten and products thereof (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains)		X			X
Crustaceans and products thereof		X			X
Eggs and products thereof		X			X
Fish and products thereof		X			X
Peanuts and products thereof (inc. oil)		X		X	
Soybeans and products thereof (inc. lecithin)		X			X
Milk and products thereof (inc. lactose)		X			X
Nuts and products thereof (incl. oil)					
- Hazelnut		X		X	
- Walnut		X		X	
- Almond		X		X	
- Cashew		X		X	
- Pecan nut		X		X	
- Brazil nut		X		X	
- Pistachio nut		X		X	
- Macadamia nut		X			X
Celery and products thereof		X			X
Mustard and products thereof		X			X
Sesame and products thereof (inc. oil)		X		X	
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/l expressed as SO ₂		X		X	
Lupine and products thereof		X			X
Molluscs and products thereof		X			X

8. Data minimalnej trwałości / Date of minimum durability

Data minimalnej trwałości deklarowana przez ROS-SWEET Sp. z o.o. wynosi 24 miesiące od daty produkcji.

The date of minimum durability declared by ROS-SWEET Sp. z o.o. is 24 months from the date of production.

9. Pakowanie / Packing

Wymagania dotyczące opakowań <i>Packaging requirements</i>	Rodzaj pakowania <i>Method of packaging</i>
Opakowania czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników oraz obcych zapachów, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu przeznaczone do kontaktu z żywnością. Pomiędzy produktem, a paletą stosowane tekturowe przekładki. Opakowania zabezpieczone poprzez owinięcie palety folią stretch.	Three-layer paper bags a' 25 kg
<i>Packaging clean, dry, free from mechanical damages, free from pests and foreign odors, ensuring the quality and durability of the product intended for contact with food. Between the product and the pallet used cardboard spacers. Packaging secured by wrapping pallets with stretch foil.</i>	Worki typu BIG BAG 1000 – 1200 kg BIG BAG bags 1000 -1200 kg

10. Znakowanie / Labelling

Oznakowanie opakowania <i>The label</i>	
Oznakowanie w języku polskim / angielskim znajduje się na opakowaniu produktu. Etykieta zawiera: <i>Labelling in Polish / English language is located on the packaging of product. The label contains:</i>	Nazwę produktu / <i>Name of the product</i>
	Nazwę i adres producenta / <i>Name and address of the manufacturer</i>
	Identyfikację partii / <i>Identification of lots</i>
	Datę minimalnej trwałości / <i>Date of minimum durability</i>
	Masę netto / <i>Net weight</i>
	Rok zbioru / <i>Crop</i>
	Kraj pochodzenia / <i>Country of origin</i>
	Kod kreskowy / <i>Barcode</i>
	Informację o alergenach / <i>Information about allergens</i>
	Warunki przechowywania / <i>Storage conditions</i>

11. Przechowywanie / Storage

Produkt należy przechowywać w suchych i chłodnych pomieszczeniach oraz chronić przed dostępem światła. Wilgotność względna panująca podczas przechowywania produktu nie powinna przekraczać 75%, natomiast temperatura 20°C.

The product should be stored in dry and cool rooms and away from light. Relative humidity prevailing during storage of the product shall not exceed 75%, and the temperature 20°C.

Validation

(Electronically) Created by:	(Electronically) Validated by:
AA Quality	WF QC
Date: 01/06/2021	Date: 14/06/2021
Version Number	V06.2021