

Wersja/Version 1.0	HACCP- Karta Surowca/Raw material card	Data/Date: 11.06.2015
	Opracowała/Developed by: Andrea Jagosova	Data aktualizacji/Date of edition: 20.06.2024
	Zatwierdził/Approved by: Josef Vicen	

## SPECYFIKACJA PRODUKTU PRODUCT SPECIFICATION

NAZWA PRODUKTU Name of the goods	CZARNUSZKA Nigella	
Kraj pochodzenia Country of origin	Indie India	
Składniki Ingredients	Czarnuszka ziarno Nigella seed.	
Wartości odżywcze w 100g produktu Nutritional values in 100g of the product	Wartość energetyczna/Energy values - 1369 kJ / 327 kcal, Tłuszcz/Fat - 15 g, W tym kwasy tłuszczowe nasycone/ of which saturates - 0,5 g, Węglowodany/Carbohydrates - 12 g, w tym cukry/ of which sugar - 0 g, Błonnik/Fibre - 40 g, Białko/Protein - 16 g, Sól/Salt - 0,22 g	
Warunki przechowywania Storage conditions	W suchym i chłodnym miejscu: temp. max. 25°C, wilg. max. 75%. Chronić od światła. Store in dry rooms. Storage temp. < 25 °C and humidity level of 75 %. Protect from light.	
Warunki transportu Mode of transport	Zamknięty środek transportu, przeznaczony do przewozu środków spożywczych, czysty, suchy, bez obcych zapachów. Carry foodstuffs, in cars clean, dry without foreign smells.	
Okres przydatności do spożycia Expiry date	Termin przydatności jest zgodny z deklaracją zawartą na etykiecie. Validity period is compatible with the declaration enclosed on the label.	
Przeznaczenie konsumenckie Consumer target	Grup konsumenckich, do bezpośredniego spożycia z wyjątkiem osób cierpiących na nietolerancję produktu. Direct human consumption, all customers except the ones suffering from intolerance of the product.	
CECHY ORGANOLEPTYCZNE Organoleptic characteristic		
Wygląd zewnętrzny Appearance	Dojrzałe, wysuszone, przesortowane, całe nasiona czarnuszki o kształcie jajowatym, przekroju poprzecznym trójkątnym i bokach lekko zaokrąglonych o sypkiej konsystencji. Ripe, dry, sorted, whole nigella seeds of ovoid shape, triangular cross-	

	section, slightly rounded sides and loose consistency.		
Barwa Color	Czarna Black		
Smak i zapach Taste and smell	Aromatyczny, bez zapachów. Smak korzenny, piekący. Aromatic, specific, free from foreign smells.		
SKŁADNIKI ALERGENNE W PRODUKCIE * Allergens in the product *		TAK Yes	NIE No
1. Zboża zawierające gluten i produkty pochodne/Cereals containing gluten and thereof			X
2. Skorupiaki i produkty pochodne/Crustaceans and products thereof			X
3. Jaja i produkty pochodne/Eggs and products thereof			X
4. Ryby i produkty pochodne/Fish and products thereof			X
5. Orzeszki ziemne i produkty pochodne/Peanuts and products thereof			X
6. Nasiona soi i produkty pochodne/Soybeans and products thereof			X
7. Mleko i produkty pochodne/Milk and products thereof			X
8. Orzechy i produkty pochodne/Nuts and products thereof			X
9. Seler zwyczajny i produkty pochodne/Celery and products thereof			X
10. Gorczyca i produkty pochodne/Mustard and products thereof			X
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne/Sesame seeds and products thereof			X
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/l/Sulphite and Sulphur dioxide (SO <sub>2</sub> ) at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO <sub>2</sub>			X
13. Łubin i produkty pochodne/Lupin and products thereof			X
14. Mięczaki/Molluscs			X
* nuts,peanuts,sezam,milk,celery,mustard,cereals-gluten are processed on line.			
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA Physio-chemical characteristic			
Wilgotność Moisture	Max 12 %		
Obecność szkodników i ich pozostałości Presence of pests and their residue	Niedopuszczalna Unacceptable		
Czystość Purity	Nie mniej niż 99,6 % No less than 99,6 %		
Zawartość zanieczyszczeń organicznych Content of organic impurities	Max 2%		
Metale ciężkie Heavy metals	Zgodnie z aktualnym rozporządzeniem UE nr 915/2023 z późn. zmianami. In accordance with the Regulation (EC) No. 915/2023 as amended.		
Pestycydy Pesticides	Zgodnie z aktualnym rozporządzeniem UE nr 396/2005 z późn. zmianami. In accordance with the Regulation (EC) No. 396/2005 as amended.		

## CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA

Microbiological characteristic

Salmonella	0/ 25g
Escherichia Coli	0/ 1g
GMO	Surowiec nie jest modyfikowany genetycznie. Product is not genetically modified.
Napromieniowanie żywności Food irradiation	Nie został poddany działaniu promieniowania jonizującego. The raw material has not been exposed to ionizing radiation.

Zatwierdził/Approved by:  
20/06/2024



Rybná 716/14, 110 00 Praha 1  
IČ: 03507503, DIČ: CZ03507503  
E-mail: tawico@gmail.com