



SPECYFIKACJA PRODUKTU (PRODUCT SPECIFICATION)

BIO MAKA KOKOSOWA

(BIO COCONUT FLOUR)

Kraj pochodzenia <i>Country of origin</i>	Sri Lanka lub Filipiny lub Indonezja <i>Sri Lanka or Philippines or Indonesia</i>
Składniki <i>Ingredients</i>	BIO Mąka kokosowa <i>BIO Coconut flour</i>
Wartość odżywcza* <i>Nutritional values*</i>	Wartości odżywcze w 100 g produktu: wartość energetyczna /energia – 1484 kJ/ 356 kcal; tłuszcz – 11 g; w tym kwasy tłuszczowe nasycone – 9,9 g; węglowodany – 32 g; w tym cukry – 14 g; błonnik – 29 g; białko – 19 g; sól – 0,13 g <i>Nutritional values per 100 g of product: energy value /energy – 1484 kJ/ 356 kcal; fat – 11 g; including saturated fatty acids – 9.9 g; carbohydrates – 32 g; including sugars – 14 g; fiber – 29 g; protein – 19 g; salt – 0,13 g</i>
Opis produktu <i>Product description</i>	Miąsz (bielmo) z wyselekcjonowanych ekologicznych orzechów kokosowych jest rozdrabniany na mniejsze fragmenty i suszony. Następnie wyciska się z niego olej. Powstały makuch mieli się na mąkę. <i>The kernels (endosperm) of selected organic coconuts is crushed into smaller pieces and dried. The oil is then squeezed out of it. The resulting residues is ground into flour.</i>
Warunki przechowywania <i>The storage conditions</i>	Przechowywać w miejscu suchym i chłodnym. <i>Store in a dry and cool place.</i>

*Wartość odżywcza jest wartością literaturową, nie analityczną, może się różnić w zależności od partii/ *The nutritional value is literature value, not analytical, and may vary from batch to batch*

CECHY ORGANOLEPTYCZNE (ORGANOLEPTIC FEATURES)

Wygląd zewnętrzny <i>Appearance</i>	Produkt sypki <i>Loose product</i>
---	---------------------------------------

Nr dokumentu	Data ostatniej aktualizacji	Zaktualizował/a
2021/BIOMĄK/1/7	25/03/2025	AM

Barwa <i>Color</i>	Kremowa do jasno brązowej <i>Creamy to light brown</i>
Zapach i smak <i>Smell and taste</i>	Naturalny, kokosowy, bez obcych smaków i zapachów <i>Natural, coconut, without any foreign flavors or smells</i>

CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA
(PHYSICAL AND CHEMICAL CHARACTERISTICS)

Pestycydy <i>Pesticides</i>	Zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 396/2005 i późniejszymi zmianami. <i>In accordance with the EC regulation No. 396/2005 and subsequent amendments.</i>
---------------------------------------	--

CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA
(MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS)

E. coli	Max 10 jtk/g (<i>cfu/g</i>)
Salmonella spp.	Nieobecna w 25 g <i>Absent in 25 g</i>

DODATKOWE WYMAGANIA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI
(ADDITIONAL REQUIREMENTS FOR FOOD SAFETY)

Opakowania <i>Packaging</i>	Opakowania czyste, obojętne zapachowo, całe, jednorazowe. Charakteryzują się dostateczną wytrzymałością dla zapewnienia właściwej jakości produktu. <i>Packaging clean, neutral, fragrance, whole, disposable. They are characterized by sufficient strength to ensure the correct product quality.</i>
Zawartość GMO <i>GMO content</i>	Produkt nie zawiera i nie jest wyprodukowany z genetycznie zmodyfikowanych organizmów. <i>The product does not contain and is not produced from genetically modified organisms.</i>
Warunki przechowywania i okres trwałości	Produkt przechowywany jest w pomieszczeniach suchych, czystych, wentylowanych i wolnych od szkodników. Temperatura przechowywania nie przekracza 22°C,

Nr dokumentu	Data ostatniej aktualizacji	Zaktualizował/a
2021/BIOMĄK/1/7	25/03/2025	AM

<i>Storage conditions and shelf life</i>	a wilgotność 70%. Produkt chroniony od światła. Termin przydatności jest zgodny z deklaracją zawartą na etykiecie. <i>The product is stored in dry, clean, ventilated and pest-free rooms.</i> <i>Storage temperature does not exceed 22°C, and humidity 70%. Product protected from light.</i> <i>The expiry date is in accordance with the declaration on the label.</i>
--	---

Lista alergenów zgodnie z zał. 2 Rozporządzenia (WE) nr 1169/2011 <i>List of allergens according to Annex 2 of Regulation (EC) No. 1169/2011- Manufacturer/ our supplier Allergen Policy</i>	Obecne w produkcie <i>Present in product</i>	Obecne w zakładzie <i>Present in plant</i>
Zboża zawierające gluten (pszenica, jęczmień, kamut, orkisz, owies, żyto) lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne <i>Cereals containing gluten (wheat, barley, kamut, spelled, oats, rye) or their hybrid varieties, as well as derived products</i>	NIE/ NO	TAK/ YES
Skorupiaki i produkty pochodne <i>Crustaceans and derived products</i>	NIE/ NO	NIE/ NO
Jaja i produkty pochodne <i>Eggs and derived products</i>	NIE/ NO	NIE/ NO
Ryby i produkty pochodne <i>Fish and derived products</i>	NIE/ NO	NIE/ NO
Orzeszki ziemne i produkty pochodne <i>Peanuts and derived products</i>	NIE/ NO	TAK/ YES
Soja i produkty pochodne <i>Soybeans and derived products</i>	NIE/ NO	NIE/ NO
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą) <i>Milk and derived products (including lactose)</i>	NIE/ NO	NIE/ NO
Orzechy (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki pecan, orzechy brazylijskie, pistacje, orzechy macadamia lub orzechy Queensland, a także produkty pochodne <i>Nuts, (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts), and derived products</i>	NIE/ NO	TAK/ YES
Seler i produkty pochodne <i>Celery and derived products</i>	NIE/ NO	NIE/ NO
Gorczyca i produkty pochodne	NIE/ NO	NIE/ NO

Nr dokumentu	Data ostatniej aktualizacji	Zaktualizował/a
2021/BIOMĄK/1/7	25/03/2025	AM

<i>Mustard and derived products</i>		
Nasiona sezamu i produkty pochodne <i>Sesame seeds and derived products</i>	NIE/ NO	TAK/ YES
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ <i>Sulphite and Sulphur dioxide (SO₂) Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂</i>	NIE/ NO	NIE/ NO
Łubin i produkty pochodne <i>Lupin and derived products</i>	NIE/ NO	NIE/ NO
Mięczaki i produkty pochodne <i>Molluscs and derived products</i>	NIE/ NO	NIE/ NO

Dane zawarte w niniejszym świadectwie opracowane zostały na podstawie certyfikatów i norm jakościowych dostawców i producentów.

The data contained in this certificate has been developed on the basis of certificates and quality standards of suppliers and producers.

Allergens:- When purchased in bulk size original packaging, manufacturer allergen policy will apply. When purchased in quantities that need re-packaging, our allergen policies will apply.			
Component	Nuts in Bulk (Applies when bought in small quantities that need re-packaging)		
	In Product	Processed in Same Equipment	Handled on Site
Cereals containing GLUTEN and products thereof	NO	YES	YES
EGGS or its derivatives	NO	NO	NO
FISH or its derivatives	NO	NO	NO
CRUSTACEANS / SHELLFISH	NO	NO	NO
MOLLUSCS	NO	NO	NO
PEANUTS or derivatives	NO	YES	YES
SOYA BEANS or derivatives	NO	YES	YES
MILK (LACTOSE) or its derivatives	NO	YES	YES
NUTS , tree nuts:	NO	YES	YES
CELERY, including celeriac and its derivatives	NO	YES	YES
MUSTARD, referring to all parts of the plant and derivatives thereof	NO	YES	YES
SESAME SEEDS or derivatives	NO	YES	YES
SULPHITES >10ppm – Sulphite quantity to be given in ppm	NO	YES	YES
LUPIN seeds or derivatives	NO	NO	NO

Nr dokumentu	Data ostatniej aktualizacji	Zaktualizował/a
2021/BIOMĄK/1/7	25/03/2025	AM