

SPECYFIKACJA TOWARU/ *PRODUCT SPECIFICATION* PASTA Z PRAŻONYCH BLANSZOWANYCH MIGDAŁÓW / *ROASTED BLANCHED ALMOND PASTE*

DANE FIRMY DOSTAWCY/ *SUPPLIER COMPANY DETAILS*

Nazwa/ *Name* Vegan Stock Sp. z o. o.
Adres/ *Address* ul. Zakopiańska 35 A, 34-424 Szaflary, Polska/
35 A Zakopianska Str, 34-424 Szaflary, Poland

DANE SZCZEGÓŁOWE O PRODUKCIE/ *PRODUCT DETAILS*

Nazwa produktu/ *Product name* Pasta z prażonych blanszowanych migdałów/
Roasted Blanched Almond Paste
Kod CN/ *CN code* – 2008 19 13

Opis/ *Description* Pasta z prażonych, zmielonych blanszowanych migdałów
(*Amigdalus Communis L.*)/ *Paste of roasted, ground blanched almonds (Amigdalus Communis L.)*

Kraj pochodzenia/ *Country of origin* EU

Składniki/ *Ingredient* Blanszowane migdały (99 % słodkie, 1 % gorzkie)
Może zawierać śladowe ilości innych orzechów/
Blanched Almonds (99 % sweet, 1 % bitter)
May contain traces of other nuts

Przeznaczenie/ *Intended Use* Pasta z prażonych blanszowanych migdałów jest składnikiem
stosowanym w produkcji słodyczy, napojów i lodów./
Roasted blanched almond paste is an ingredient used in confectionery, beverage and ice cream production.

Opakowanie/ *Packing* Według ustaleń z Działem Handlu. Rodzaje opakowań i ilości
podane w Świadectwie kontroli jakości./ *As agreed upon with the Sales Department. Packing types and quantities as stated in the Analysis Certificate.*

Warunki przechowywania/ *Storage conditions* Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu/
Store in a dry and cool place

Konserwanty/ *Preservatives* Bez konserwantów/ *No preservatives are used*

Termin przydatności/ *Shelf life* Najlepiej spożyć w ciągu 15 miesięcy od daty wyprodukowania/
Best to use within 15 months from production date

PARAMETRY ORGANOLEPTYCZNE/ *ORGANOLEPTIC PARAMETERS*

Parametr/ *Parameter* Limity, Dane techniczne/ *Limits, Technical Data*

Kolor/ *Colour* kremowy kolor migdałów/ *creamy color of almonds*

Zapach/ *Odour* pozbawiony obcych zapachów/ *free of foreign odours*

Smak/ *Taste* charakterystyczny dla czystych migdałów/
characteristic of pure almonds

SPECYFIKACJA TOWARU/ *PRODUCT SPECIFICATION*

PASTA Z PRAŻONYCH BLANSZOWANYCH MIGDAŁÓW / *ROASTED BLANCHED ALMOND PASTE*

PARAMETRY FIZYCZNE/ *PHYSICAL PARAMETERS*

Parametr/ <i>Parameter</i>	Limity, Dane techniczne/ <i>Limits, Technical Data</i>
Wielkość cząsteczek/ <i>Particle size</i>	< 40 µm
Ciała obce pochodzenia nieroślinnego/ <i>Foreign bodies</i> <i>of non-vegetal origin</i>	nb/ <i>nd</i>
Barwnik/ <i>Pigment</i>	nb/ <i>nd</i>

PARAMETRY CHEMICZNE/ *CHEMICAL PARAMETERS*

Parametr/ <i>Parameter</i>	Limity, Dane techniczne/ <i>Limits, Technical Data</i>
Liczba nadtlenkowa/ <i>Peroxide value</i>	< 5 meq O ₂ /kg
Wilgotność/ <i>Moisture</i>	< 5,0 %
Kwasowość/ <i>Acidity</i>	< 2 % (kwas oleinowy/ <i>Oleic Acid</i>)
Zjełczenie/ <i>Rancidity</i>	nb/ <i>nd</i>
Jonizacja/ <i>Ionization</i>	nb/ <i>nd</i>
Pestycydy/ <i>Pesticides</i>	Zgodnie z rozporządzeniem WE 396/2005 i jego zmianami/ <i>According to EC Regulation 396/2005 and its amendments</i>
Aflatoksyny/ <i>Aflatoxins</i> (B1, B2, G1, G2)	Zgodnie z rozporządzeniem WE 1881/2006 i jego zmianami/ <i>According to EC Regulation 1881/2006 and its amendments</i>
Aflatoksyny/ <i>Aflatoxins</i> (B1)	
Gluten	nb/ <i>nd</i>
Mleko i produkty pochodne/ <i>Milk allergen</i>	nb/ <i>nd</i>
GMO	nb/ <i>nd</i>

PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE/ *MICROBIOLOGICAL PARAMETERS*

Parametr/ <i>Parameter</i>	Limity, Dane techniczne/ <i>Limits, Technical Data</i>
Całkowita liczba drobnoustrojów/ <i>Total plate count</i>	< 100000 jtk/g (<i>cfu/g</i>)
Całkowita liczba drożdży/ <i>Total Yeast</i>	< 1000 jtk/g (<i>cfu/g</i>)
Całkowita liczba pleśni/ <i>Total Mold</i>	< 1000 jtk/g (<i>cfu/g</i>)
Salmonella	nb/25 g (<i>nd/25g</i>)

SPECYFIKACJA TOWARU/ *PRODUCT SPECIFICATION*
PASTA Z PRAŻONYCH BLANSZOWANYCH
MIGDAŁÓW / *ROASTED BLANCHED ALMOND PASTE*

Escherichia coli	< 10 jtk/g (<i>cfu/g</i>)
Listeria monocytogenes	nb/25 g (<i>nd/25g</i>)

REFERENCJE & OŚWIADCZENIA/ *REFERENCES & DECLARATIONS*

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 396/2005/ *Regulation (EC) No 396/2005 of the European Parliament and of the Council*

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006/ *Commission Regulation (EC) No 1881/2006*

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011/ *Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council*

Producent tego towaru jest certyfikowany według systemu zarządzania jakością należącego do standardu GFSI./ *The manufacturer of this product is certified according to the quality management system belonging of the GFSI standard.*

Dane zawarte w niniejszej specyfikacji opracowane zostały na podstawie certyfikatów i norm jakościowych dostawców i producentów./ *The data contained in this specification has been developed on the basis of certificates and quality standards of suppliers and producers.*

ZATWIERDZONE PRZEZ VEGAN STOCK/ *APPROVED BY VEGAN STOCK*

Imię i nazwisko osoby
odpowiedzialnej/

Name of person responsible: Iryna Onatii

Podpis/

Signature:

Pieczętka firmy i data/

Company Stamp and Date: 12.04.2023



Vegan Stock Sp. z o.o.
ul. Zakopieńska 35A, 34-424 Szafary
REGON: 369733490, NIP: 7312874025