

	KSIĘGA HACCP	K-HACCP
	SPECYFIKACJA PRODUKTU	Wersja 19
		Z dnia: 2025.02.06

NAZWA	Sezam łuszczony premium
SKŁADNIKI	100% Ziarna sezamu
KRAJ POCHODZENIA	Turcja, Indie, Nigeria
NAZWA OPISOWA	Ziarno sezamowe łuskane powstaje w procesie obłuszczenia ziarna sezamowego surowego

1. WŁAŚCIWOŚCI ORGANOLEPTYCZNE

WYGLĄD ZEWNĘTRZNY	Typowy dla ziarna sezamu
BARWA	Jasno kremowa do złocistej
SMIAK	Typowy dla ziarna sezamu
ZAPACH	Typowy dla ziarna sezamu
KONSYSTENCJA	Sypka, ziarna jednorodne, nie zeschnięte, nie zbrylone

2. WŁAŚCIWOŚCI FIZYKO – CHEMIECZNE

Aflatoksyna (B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂)	max. 4 µg/kg
Aflatoksyna B ₁	max. 2 µg/kg
Ochratoksyna A	Max. 3 µg/kg
Ołów	Zgodne z Rozporządzeniem Komisji (UE) 2023/915
Kadm	Zgodne z Rozporządzeniem Komisji (UE) 2023/915
Rtęć	Zgodne z Rozporządzeniem Komisji (UE) 2023/915
PESTYCYDY	Zgodne z Rozporządzeniem Komisji (UE) 395/2005 ze zmianami

3. WŁAŚCIWOŚCI MIKROBIOLOGICZNE

Escherichia coli	Nieobecna w 1 g
Salmonella	Nieobecna w 25 g
Pleśnie i drożdże	<1,0 x 10 ³

4. PARAMETRY JAKOŚCIOWE

Wilgotność	Max 5%
Czystość	Min. 99,98%
Zawartość tłuszczu	Min. 48%
Obecność zanieczyszczeń roślinnych	< 0,02% - wagowo
Obecność szkodników lub ich pozostałości	Niewidoczne

	KSIĘGA HACCP	K-HACCP
	SPECYFIKACJA PRODUKTU	Wersja 19
		Z dnia: 2025.02.06

Obecność zanieczyszczeń mineralnych	Niewidoczne
Inne zanieczyszczenie (kamienie, metal, szkło)	Niewidoczne

5. DEKLARACJA ODNOŚNIE SKŁADNIKÓW MODYFIKOWANYCH GENETYCZNIE (GMO)

Produkt nie jest genetycznie modyfikowany ani nie pochodzi z organizmów genetycznie modyfikowanych (GMO) w rozumieniu ustawy z 22 czerwca 2001 o organizmach genetycznie zmodyfikowanych (Dz. U z 2001 Nr 76 z późniejszymi zmianami) a także przepisów UE – Rozporządzenie WE nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy.

6. RADIACJA I NANOCZĄSTECZKI

Produkt nie został poddany działaniu promieniowania ultrafioletowego i jonizującego, nie zawiera nanocząsteczek oraz nie został wyprodukowany przy użyciu nanocząsteczek.

7. INFORMACJE O SKŁADNIKACH ALERGENNYCH

Lp.	ALERGEN	TAK	NIE	MOŻLIWOŚĆ ZANIECZYSZCZENIA KRZYŻOWEGO	
				TAK	NIE
1	Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies zwyczajny, pszenica oplewiona/ orkisz, kamut lub szczepy hybrydowe) i produkty pochodne		X		X
2	Skorupiaki i produkty pochodne		X		X
3	Jaja i produkty pochodne		X		X
4	Ryby i produkty pochodne		X		X
5	Orzeszki ziemne/ orzeszki arachidowe i produkty pochodne		X		X
6	Nasiona soi i produkty pochodne		X		X
7	Mleko i produkty pochodne (laktoza)		X		X
8	Orzechy (tj. migdał, orzech włoski, orzech laskowy, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, orzech pistacjowy, orzech makadamia)		X		X
9	Seler i produkty pochodne		X		X
10	Gorczyca i produkty pochodne		X		X
11	Nasiona sezamu i produkty pochodne	X		X	

	KSIĘGA HACCP		K-HACCP	
	SPECYFIKACJA PRODUKTU		Wersja 19	
			Z dnia: 2025.02.06	

12	Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/ kg lub w przeliczeniu na SO2		X		X
13	Lubin i produkty pochodne		X		X
14	Mięczaki i produkty pochodne		X		X

8. WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Temperatura	Max 25°C
Wilgotność	Max 75%
Data minimalnej trwałości	18 m-cy

9.

Grupa konsumencka	TAK	NIE
Produkt bezglutenowy	X	
Produkt odpowiedni dla wegetarian i laktowegetarian	X	
Produkt odpowiedni dla wegan	X	
Produkt koszerne	X (sezam z Turcji)	X

10. PAKOWANIE I DYSTRYBUCJA

Rodzaj opakowania produktu	Worki à 25 kg
Zabezpieczenie palety	Folia STRECH + przekładka oddzielająca paletę od produktu
Rodzaj środka transportu	Pojazdy przystosowane do przewozu środków spożywczych
Warunki dystrybucji	Samochód czysty, wolny od obcych zapachów

11. KODOWANIE (ZNAKOWANIE)

Miejsce znakowania numerem partii	Etykieta naklejona na widocznym miejscu worka
Metoda znakowania datą przydatności	Zgodnie ze danymi od producenta
Miejsce znakowania datą przydatności	Na etykiecie
Informacje na etykiecie	- nazwa produktu - wielkość opakowania (masa netto) - data przydatności do spożycia - numer partii / lot nr - sposób przechowywania - kraj pochodzenia

Produkt w opakowaniu hurtowym, przed sprzedażą do konsumenta finalnego należy oznaczyć zgodnie z Rozporządzeniem WE 1169 / 2011 oraz prawem krajowym.

	KSIĘGA HACCP	K-HACCP
	SPECYFIKACJA PRODUKTU	Wersja 19
		Z dnia: 2025.02.06

12. WARTOŚĆ ENERGETYCZNA W 100 G

Wartość odżywcza na 100g *	Wartości
Wartość energetyczna	2396 KJ/ 573 kcal
Tłuszcz	50 g
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone	7 g
Węglowodany	23 g
- w tym cukry	0,3 g
Białko	18 g
Błonnik	12 g
Sól**	0,03 g
* Dane literaturowe źródło USDA	
** zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie występującego sodu	