

	WITPOL Sp. z o.o. ul. Chorzowska 3A, 26-600 Radom			SWG_149
	Specyfikacja Wyrobów Gotowych / Specification of Finished Products WAFLE RYŻOWE EXTRA CIENKIE NATURALNE 110 g / RICE CAKES EXTRA THIN NATURAL 110 g			
Wydanie / Issue: 1	Data wydania / Date of issue: 10.08.2017	Sporządził / Prepared: Justyna Gauze	Zatwierdził / Approved: Henryk Tarasiński	

WYKAZ SKŁADNIKÓW / LIST OF INGREDIENTS	Ryż 100 % (brązowy, biały). / Rice 100 % (brown, white).		
ALERGENY / ALLERGENS	Produkt bezglutenowy. / Gluten free product.		
CECHY ORGANOLEPTYCZNE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	Wygląd / Appearance	Kształt okręgu o średnicy ok. 90 mm. Grubość wafła – ok. 10 mm. Dopuszczalne ukruszenia – do 5% powierzchni wafła. / The shape of a circle with a diameter approx. 90 mm. Thickness of cake – approx. 10 mm. Acceptable damages – to 5% the surface of the cake.	
	Barwa / Colour	Od biało-kremowej do szarej z widocznymi brązowymi fragmentami łuski ryżu. Dopuszczalne nieznaczne ślady przypaleń boków wafli. / From white-creamy to gray with visible brown pieces of rice husk. Acceptable slight traces of burns sides of cakes.	
	Smak / Taste	Charakterystyczny dla zastosowanych składników, bez obcych posmaków. / Typical for used ingredients, without foreign aftertastes.	
	Zapach / Flavour	Charakterystyczny dla zastosowanych składników, bez obcych zapachów. / Typical for used ingredients, without foreign odors.	
	Konsystencja / Consistency	Krucha, chrupka. / Fragile, crispy.	
WYMAGANIA FIZYKOCHEMICZNE / PHYSICOCHEMICAL REQUIREMENTS	Zgodne z Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1881/2006 i późniejszymi zmianami. / In accordance with Regulation (EC) No 1881/2006 with subsequent amendments.		
	Wilgotność / moisture	Max. 7%	
	Zanieczyszczenia organiczne / organic impurities	Max. 0,5%	
	Zanieczyszczenia nieorganiczne / non-organic impurities	niedopuszczalne / unacceptable	
WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE / MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS	Obecność szkodników i ich pozostałości / The presence of pests and their residues	niedopuszczalne / unacceptable	
	Pałnie / Molds	< 10 CFU/g	
	<i>Salmonella</i>	Nieobecna w 25 g/absent in 25 g	
	<i>Escherichia coli</i>	Nieobecna w 1 g/absent in 1 g	
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 CFU/g		
WARTOŚĆ ODŻYWCZA / NUTRITION	w 100 g / per 100 g	w porcji (2 wafle, około 10 g) / per portion (2 cakes, approx. 10 g)	% RWS* w porcji (2 wafle) / % RI* in portion (2 cakes)
Wartość energetyczna / Energy	1566 kJ / 370 kcal	157 kJ / 37 kcal	2 %
Tłuszcz / Fat w tym kwasy tłuszczowe nasycone / of which saturates	1,5 g 0,4 g	0,2 g 0,04 g	0 % 0 %
Węglowodany / Carbohydrate w tym cukry / of which sugars	78 g 0,6 g	7,8 g 0,06 g	3 % 0 %
Błonnik / Fibre	6,3 g	0,6 g	-
Białko / Protein	7,9 g	0,8 g	2 %
Sól / Salt	0,02 g	0,002 g	0 %
*Referencyjna Wartość Spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8 400 kJ/ 2 000 kcal) / *Reference intake of an average adult (8 400 kJ/ 2 000 kcal)			
SPOSÓB PAKOWANIA / WAY OF PACKING	Folia z nadrukiem, karton zbiorczy / Foil with print, carbox		
ILOŚĆ NETTO / NET QUANTITY	110 g / około 22 wafle 110 g / about 22 cakes		
OKRES TRWAŁOŚCI / SHELF LIFE	12 miesięcy / 12 months		
WARUNKI PRZECHOWYWANIA / STORAGE CONDITIONS	Pomieszczenie magazynowe: suche, przewiewne, bez obcych zapachów, zabezpieczone przed gryzoniami i innymi szkodnikami. Wilgotność względna powietrza w pomieszczeniu magazynowym nie powinna przekraczać 75%. Temperatura przechowywania nie powinna być większa niż 40°C. / Warehouse: dry, draughty, without foreign odors, protected against rodents and other pests. Relative humidity: max. 75%. Storage temperature: max. 40°C.		
PRZEZNACZENIE / PURPOSE	Do spożycia przez ogół konsumentów. / For all consumers use.		
GMO	Produkt nie jest otrzymywany z surowców modyfikowanych genetycznie. / The product is not derived from genetically modified raw materials.		

Akceptuję w imieniu odbiorcy.
.....
Podpis, data i pieczęć