	Specyfikacja produktu Product Specification	Nr dokumentu / <i>Document number</i>	S-08
		Strona / <i>Page</i>	Strona 1 z 4
	MIAZGA SEZAMOWA SESAME PASTE	Data wydania / <i>Date of issue</i>	25.05.2023
		Wydanie / <i>Edition</i>	8

1. Opis produktu / *Product description*

Miazga sezamowa otrzymywana jest z ziaren łuskanego sezamu poprzez ich uprażenie i rozdrobnienie. Miazga sezamowa jest podstawowym składnikiem hummusu i chałwy. Idealnie sprawdza się jako dodatek do wypieków, sosów, dipów i dressingów.

Rozwarstwienie i wyodrębnienie warstwy olejowej jest naturalnym procesem i nie stanowi wady produktu.

Składniki: 100% ziarna sezamu.

Kraj pochodzenia surowca*: Turcja / Indie / Pakistan / Chad

* Szczegółowe informacje w świadectwie jakościowym środka spożywczego do partii.

Kraj produkcji: Polska

Przeznaczenie: jako dodatek do żywności. Produkt nie jest przeznaczony dla osób uczulonych na dany alergen w nim zawarty.

Crushed sesame seeds obtained from hulled sesame seeds through roast and pulped. Sesame paste is an obligatory component of hummus and halva. Ideally suited as an addition to baked goods, sauces, dips and dressings.

The stratification and separation of the oil layer is a natural process, it is not a product defect.

Ingredients: 100% sesame seeds.

Country of origin*: Turkey / India / Pakistan / Chad

* Detailed information in the quality certificate of the food for the batch.

Country of production: Poland


Purpose: as an addition to food. The product is not intended for people who are allergic to the allergen contained therein.

2. Wymagania organoleptyczne / *Organoleptic requirements*

Cecha <i>Attribute</i>	Opis <i>Description</i>
Barwa <i>Colour</i>	Jednolita, od złocistej do szarej <i>Homogenous, from gold to grey</i>
Smak <i>Taste</i>	Typowy, słodkawy, bez smaku goryczy i innych obcych posmaków <i>Typical, sweet, no bitter taste, free from foreign taste</i>
Zapach <i>Smell</i>	Charakterystyczny dla produktu, bez obcych zapachów <i>Characteristic for the product, free from foreign odours</i>
Konsystencja <i>Texture</i>	Gęsta, półpłynna, po wymieszaniu powinna spływać z łopatką tworząc równomierny film <i>Thick, semiliquid, after mixing should flow away from the paddle to form a regular film</i>

3. Wymagania fizykochemiczne / *Physicochemical requirements*

Parametr <i>Parameter</i>	Wartość <i>Value</i>	Metoda badania <i>Analytical method</i>
Wilgotność <i>Moisture</i>	Max. 0,3 %	Wagosuszarka <i>Moisture analyzer</i>
Zawartość tłuszczu w suchej masie <i>Fat in dry matter</i>	55–62 %	Akredytowane laboratorium zewnętrzne <i>Accredited external laboratory</i>
Zanieczyszczenia mechaniczne <i>Mechanical impurities</i>	Nieobecne <i>Absence</i>	Wizualna <i>Visual method</i>
Rozdrobnienie <i>Granularity</i>	< 90 µm	Grindometr

	Specyfikacja produktu Product Specification	Nr dokumentu / <i>Document number</i>	S-08
		Strona / <i>Page</i>	Strona 2 z 4
	MIAZGA SEZAMOWA SESAME PASTE	Data wydania / <i>Date of issue</i>	25.05.2023
		Wydanie / <i>Edition</i>	8

4. Wymagania mikrobiologiczne / *Microbiological requirements*

Parametr <i>Parameter</i>	Wymagania <i>Requirements</i>	Metoda badań <i>Analytical method</i>
Salmonella <i>Salmonella</i>	Nieobecna w 25 g <i>Absent in 25 g</i>	Akredytowane laboratorium zewnętrzne <i>Accredited external laboratory</i>
Escherichia coli <i>Escherichia coli</i>	<10 cfu/g	Akredytowane laboratorium zewnętrzne <i>Accredited external laboratory</i>

5. Wartość odżywcza 100 g produktu / *Nutritional value of 100g of product**

Parametr <i>Parameter</i>	Deklaracja <i>Declaration</i>
Wartość energetyczna / <i>Energy</i>	2549 kJ / 615 kcal
Tłuszcz / <i>Fat</i>	51 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone / <i>of which saturated</i>	7,1 g
Węglowodany <i>Carbohydrates</i>	19 g
w tym cukry / <i>of which sugar</i>	< 0,5 g
Błonnik / <i>Fiber</i>	5,5 g
Białko / <i>Protein</i>	18 g
Sól / <i>Salt</i>	0,03 g
*Dane zaczerpnięte z bazy danych USDA , wartość energetyczna z wyliczenia zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011 <i>Data taken from the USDA database, energy value from the calculation in accordance with Regulation 1169/2011</i>	

6. Dodatkowe wymagania bezpieczeństwa żywności / *Additional food safety requirements*

Parametr <i>Parameter</i>	Deklaracja <i>Declaration</i>
Zawartość GMO <i>GMO content</i>	Surowiec nie jest modyfikowany genetycznie <i>Material is not genetically modified</i>
Pozostałość pestycydów <i>Pesticide residue</i>	Zgodne z aktualnymi wymogami prawnymi UE <i>Comply with current EU legislation</i>
Napromieniowanie <i>Irradiation</i>	Produkt nie został poddany napromieniowaniu <i>Product has not been irradiated</i>
Sposób zwolnienia do obrotu <i>Permission of release</i>	Badania własne, akredytowane laboratorium zewnętrzne <i>Own analysis, accredited external laboratory</i>
Produkt spełnia Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywność z późniejszymi zmianami / <i>The product meets Commission Regulation (EU) 2023/915 of 25 April 2023 on maximum levels of certain contaminants in food, as amended.</i>	



Specyfikacja produktu Product Specification	Nr dokumentu / Document number	S-08
	Strona / Page	Strona 3 z 4
MIAZGA SEZAMOWA SESAME PASTE	Data wydania / Date of issue	25.05.2023
	Wydanie / Edition	8

7. Składniki alergenne w produkcie / Allergen ingredients in product

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



Specyfikacja produktu Product Specification	Nr dokumentu / Document number	S-08
	Strona / Page	Strona 4 z 4
MIAZGA SEZAMOWA SESAME PASTE	Data wydania / Date of issue	25.05.2023
	Wydanie / Edition	8

9. Pakowanie / Packing

Wymagania dotyczące opakowań <i>Packaging requirements</i>	Rodzaj pakowania <i>Method of packaging</i>
Opakowania czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników oraz obcych zapachów, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu przeznaczone do kontaktu z żywnością. <i>Packaging clean, dry, free from mechanical damages, free from pests and foreign odors, ensuring proper quality and durability of the product intended for contact with food.</i>	Beczki z tworzywa sztucznego a'220 kg lub plastikowe wiaderka a'25 kg, a'10 kg <i>Plastic barrels a'220 kg or plastic buckets a'25 kg, a'10 kg</i>

10. Znakowanie / Labelling

Oznakowanie opakowania <i>The label</i>	
Oznakowanie w języku polskim lub angielskim znajduje się na opakowaniu produktu. Etykieta zawiera: <i>Labelling in Polish or English language is located on the packaging of product. The label contains:</i>	Nazwę produktu / <i>Name of the product</i>
	Nazwę i adres producenta / <i>Name and address of the manufacturer</i>
	Identyfikację partii / <i>Identification of lots</i>
	Datę minimalnej trwałości / <i>Date of minimum durability</i>
	Masę netto / <i>Net weight</i>
	Kod kreskowy / <i>Barcode</i>
	Kraj pochodzenia / <i>Country of origin</i>
	Kraj produkcji / <i>Country of production</i>
	Informację o alergenach / <i>Information about allergens</i>
Warunki przechowywania / <i>Storage conditions</i>	

11. Przechowywanie / Storage

Produkt należy przechowywać w suchych, czystych pomieszczeniach oraz chronić przed dostępem światła. Wilgotność względna panująca podczas przechowywania produktu nie powinna przekraczać 75%, natomiast temperatura 25°C.

The product should be stored in dry, clean warehouse and away from light. Relative humidity prevailing during storage of the product shall not exceed 75%, and the temperature 25°C.

Opracowane przez: <i>Prepared by:</i>		25.05.2023	<i>Polynija Sapatou</i>
Sprawdzone przez: <i>Verified by:</i>		25.05.2023	<i>Marta Mazurkiewicz</i>
Zatwierdzone przez: <i>Approved by:</i>		25.05.2023	<i>Katerina Shachuk</i>