

SPECYFIKACJA PRODUKTU
PRODUCT SPECIFICATION

NAZWA PRODUKTU <i>Name of the goods</i>	SÓL HIMALAJSKA RÓŻOWA GRUBA Himalayan coarse rose salt
Kraj pochodzenia <i>Country of origin</i>	Pakistan
Składniki <i>Ingredients</i>	Sól Himalajska <i>Himalayan salt</i>
Wartości odżywcze w 100g produktu <i>Nutritional values in 100 g of the product</i>	Wartość energetyczna/ <i>Energy</i> - 0kJ/0 kcal, Tłuszcz/ <i>Fat</i> - 0g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone/ <i>of which saturates</i> - 0 g, Węglowodany/ <i>Carbohydrates</i> - 0g, w tym cukry/ <i>of which sugar</i> - 0g; Błonnik/ <i>Fiber</i> - 0 g, Białko/ <i>Protein</i> - 0g, Sól/ <i>Salt</i> - 97 %
Warunki przechowywania <i>Storage conditions</i>	Przechowywać w suchym miejscu o temperaturze od 5-20°C, wilgotność do 75%. <i>The product should be stored in dry rooms. Storage temperature should not exceed 20 °C and humidity level of 75 %.</i>
Warunki transportu <i>Mode of the transport</i>	Samochody dostosowane do transportu żywności. Suche, czyste, pozbawione obcych zapachów. <i>Transport meant to carry foodstuffs, clean, dry without foreign smells.</i>
Okres przydatności do spożycia <i>Expiry date</i>	Termin przydatności jest zgodny z deklaracją zawartą na etykiecie. <i>Validity period is compatible with the declaration enclosed on the label.</i>
Przeznaczenie konsumenckie <i>Consumer target</i>	Przeznaczone dla wszystkich grup konsumenckich, do bezpośredniego spożycia z wyjątkiem osób cierpiących na nietolerancję produktu. <i>For direct human consumption for all customer groups except the ones suffering from intolerance of the product.</i>
CECHY ORGANOLEPTYCZNE <i>Organoleptic characteristic</i>	
Wygląd zewnętrzny <i>Appearance</i>	Produkt krystaliczny. <i>Crystalline product</i>
Barwa <i>Color</i>	Różowa. <i>Pink</i>

Smak i zapach <i>Taste and smell</i>	Słony, swoisty bez obcych posmaków i zapachów. <i>Salty, specific without foreign flavours and odours.</i>		
SKŁADNIKI ALERGENNE W PRODUKCIE <i>Allergens in the product</i>		TAK <i>Yes</i>	NIE <i>No</i>
1. Zboża zawierające gluten i produkty pochodne/ <i>Cereals containing gluten and thereof</i>			X
2. Skorupiaki i produkty pochodne/ <i>Crustaceans and products thereof</i>			X
3. Jaja i produkty pochodne/ <i>Eggs and products thereof</i>			X
4. Ryby i produkty pochodne/ <i>Fish and products thereof</i>			X
5. Orzeszki ziemne i produkty pochodne/ <i>Peanuts and products thereof</i>			X
6. Nasiona soi i produkty pochodne/ <i>Soybeans and products thereof</i>			X
7. Mleko i produkty pochodne/ <i>Milk and products thereof</i>			X
8. Orzechy i produkty pochodne/ <i>Nuts and products thereof</i>			X
9. Seler zwyczajny i produkty pochodne/ <i>Celery and products thereof</i>			X
10. Gorczyca i produkty pochodne/ <i>Mustard and products thereof</i>			X
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne/ <i>Sesame seeds and products thereof</i>			X
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/l/ <i>Sulphite and Sulphur dioxide(SO₂)Sulpur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂</i>			X
13. Łubin i produkty pochodne/ <i>Lupin and products thereof</i>			X
14. Mięczaki/ <i>Molluscs</i>			X
CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA <i>Physio-chemical characteristic</i>			
Wilgotność <i>Moisture</i>	Max 0,4%		
Rozpuszczalność <i>Solubility</i>	Rozpuszczalna w wodzie <i>Freely soluble in water</i>		
Substancje nierozpuszczalne w wodzie <i>Water-insoluble substances</i>	0,4 - 1 %		
Obecność szkodników <i>Presence of pests</i>	Niedopuszczalne <i>Unacceptable</i>		
Granulacja <i>Granulation</i>	2-5 mm		
CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA <i>Microbiological characteristic</i>			
Zanieczyszczenia mikrobiologiczne <i>Microbial contamination</i>	Produkt stabilny mikrobiologicznie <i>Microbiologically stable product</i>		
GMO	Produkt nie jest modyfikowany genetycznie. <i>The product is not genetically modified.</i>		