

	<b>PRODUCT DESCRIPTION / OPIS PRODUKTU</b>	NR DOC. / NR DOKUMENTU PZ-06
		VERSION / WERSJA NR: 07
	<b>WHOLEGRAIN BARLEY FLAKES / PŁATKI PEŁNOZIARNISTE JĘCZMIENNE</b>	PAGE / STRONA NR 1

### Packaging and weight / Opakowania i waga

Type of packaging/ Rodzaj opakowania	Type of material/ Rodzaj materiału	Number of colors / Ilość kolorów
Foil bag 400 g/ Worek foliowy 400 g	Polyetylene/OPP 30 / CAST 40	6-8
Foil bag 3 kg/ Torebka foliowa 3 kg	OPP20/PE40	4-8
Paper bag 15 kg/ Worek papierowy 15 kg	Paper bag „OK” 3Z/50x70x16/ Worek papierowy otwarty klejony „OK” 3Z/50x70x16	1-4

### Ingredients / Składniki

Barley – barley flakes are made by crushing roller cleaned and shelled grains of barley, and subjected to special treatment hydro-thermal.	Jęczmień – płatki jęczmienne otrzymywane są poprzez zgniecenie na walcach oczyszczonego i obłuszczonego ziarna jęczmienia, poddanego specjalnej obróbce hydrotermicznej.
--	--

### Product Logistics / Logistyka produktu

Weight	Gramatura	-
Expiry days	Termin przydatności	18 months / 18 miesięcy
Storage conditions	Warunki przechowywania	Stores in dry, cold and shaded place, humidity from 20 to 75 %, storage temperature from 8 to 25 <sup>0</sup> / Przechowywać w suchym, chłodnym i zacienionym miejscu, wilgotność od 20 do 75%, temperatura przechowywania od 8 do 25 <sup>0</sup> C
Transport conditions	Warunki transportu	To 24h ambient conditions, more than 24h –izoterm / Do 24h warunki otoczenia, powyżej 24h - izoterma

Wykonał: Specjalista ds. jakości/ Ewelina Mamińska		Zatwierdził: Kierownik działu jakości / Michał Szczubetek
--	--	--

	<b>PRODUCT DESCRIPTION / OPIS PRODUKTU</b>	NR DOC. / NR DOKUMENTU PZ-06
		VERSION / WERSJA NR: 07
	<b>WHOLEGRAIN BARLEY FLAKES / PŁATKI PEŁNOZIARNISTE JĘCZMIENNE</b>	PAGE / STRONA NR 2

### Chemical and physical characteristics / Charakterystyka fizykochemiczna

Parameter / Parametr	Unit / Jednostka	Target value / Wartość	Methodology / Metodyka
<b>Heavy metals / Metale ciężkie</b>			
Pb Cd	mg/kg	0,10 0,05	PN-EN 15763:2010
<b>Mycotoxin / Mykotoksyny</b>			
Aflatoxin B <sub>1</sub> / Aflatoksyna B <sub>1</sub> Totalaflatoxins / Suma aflatoksyn Ochratoxin A / Ochratoksyna A Zearaleone / Zearalenon	µg/kg	2,0 4,0 3,0 75	PB-375/HPLC wyd. II z dn. 21.09.2018
Deoxynivalenol / Deoksyniwalenol		750	
<b>Pesticides, the package compounds / Pestycydy, pakiet związków</b>	mg/kg	wg/ by (WE) nr 396/2005 z późn. zm./ as amended	PN-EN 15662:2018-06 (GC-MS/MS), (LC-MS/MS)
<b>Nitrates / Azotany</b>	mg/kg	200	PB-51/LF
Humidity, not more than / Wilgotność, najwyżej	%	13,6	PN-ISO-712
Amount of sieving fraction on sievers with 6 mm, not more than / Zawartość frakcji przesiewającej się przez sito o średnicy oczek 6mm, nie więcej niż	%	not normalize / nie normalizuje się	
Amount of sieving barley meal on sievers with 150 µm, not more than / Zawartość mączki jęczmiennej przesiewającej się przez sito o średnicy oczek 150 µm, nie więcej niż	%	3,0	PN-73/A-74015
Amount of dehusked barley or its parts/ Zawartość nieobłuszczonych ziaren jęczmienia lub jego części	%	0,5	PN-74/A-74016
Amount of other corn grains, not more than / Zawartość ziaren innych roślin uprawnych, nie więcej niż	%	2,0	PN-74/A-74016

Wykonał: Specjalista ds. jakości/ Ewelina Mamińska	Stan na: 23.02.2022	Zatwierdził: Kierownik działu jakości / Michał Szczubetek
--	---------------------	--

	<b>PRODUCT DESCRIPTION / OPIS PRODUKTU</b>	NR DOC. / NR DOKUMENTU PZ-06
		VERSION / WERSJA NR: 07
	<b>WHOLEGRAIN BARLEY FLAKES / PŁATKI PEŁNOZIARNISTE JĘCZMIENNE</b>	PAGE / STRONA NR 3

Amount of organic impurity, not more than / Zawartość zanieczyszczeń organicznych, nie więcej niż - with health hazard impurity / w tym zanieczyszczeń szkodliwych dla zdrowia	%	0,5 0,05	PN-74/A-74016
Amount of non-organic impurity: glass, metal, other / Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych: szkła, metalu, innych	-	impermissible / niedopuszczalna	PN-74/A-74016
Presence of grain and flourpest and their residues / Obecność szkodników zbożowo-mącznych oraz ich pozostałości	-	impermissible / niedopuszczalna	PN-74/A-74016

### Microbiological characteristics / Charakterystyka mikrobiologiczna

Microorganism / Mikroorganizmy	Unit / Jednostka	Max. Value / Maksymalna wartość	Methodology / Metodyka
Salmonella bacteria in 25g <i>Bakterie rodzaju Salmonella w 25g</i>	-	Absent in 25g <i>Nieobecne w 25g</i>	PN EN ISO 6579 – 1:2017-04
The presence of coliforms in 1g <i>Obecność bakterii z grupy coli w 1g</i>	-	Absent in 1g <i>Nieobecne w 1g</i>	PN ISO 16649-2: 2004
Amount of yeast <i>Liczba drożdży</i>	jtk/g	5,0x10 <sup>2</sup> jtk/g	PN-ISO 21527-1:2009
Amount of pathogenic staphylococcus <i>Liczba gronkowców chorobotwórczych</i>	jtk/g	<10jtk/g	PN EN ISO 6888-2: 2001
Amount of mould <i>Liczba pleśni</i>	jtk/g	1,0x10 <sup>3</sup> jtk/g	PN-ISO 21527-1:2009
jtk – colony-forming unit /jednostka tworząca kolonie			

### Sensory characteristics / Charakterystyka sensoryczna

Appearance:	<i>Wygląd:</i>	Methodology / Metodyka
Light gray colour of different shades	<i>Barwa jasnoszara o różnych odcieniach</i>	PN-64/A-74013

Wykonał: Specjalista ds. jakości/ Ewelina Mamińska	Stan na: 23.02.2022	Zatwierdził: Kierownik działu jakości / Michał Szczubełek
--	---------------------	--

	<b>PRODUCT DESCRIPTION / OPIS PRODUKTU</b>	NR DOC. / NR DOKUMENTU PZ-06
		VERSION / WERSJA NR: 07
	<b>WHOLEGRAIN BARLEY FLAKES / PŁATKI PEŁNOZIARNISTE JĘCZMIENNE</b>	PAGE / STRONA NR 4

<b>Odour:</b>	<i>Zapach:</i>	
Characteristic, mould and mustiness smell impermissible as well as other uncharacteristic	<i>Swoisty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni</i>	
<b>Flavour:</b>	<i>Smak:</i>	
Characteristic, sour and bitter taste impermissible as well as other uncharacteristic	<i>Swoisty, niedopuszczalny smak kwaśny, gorzki i inny nieswoisty</i>	
<b>Consistency:</b>	<i>Konsystencja:</i>	
Flakes	<i>Płatki</i>	

### Nutritional values / Wartości odżywcze

<b>Parameter/Parametr</b>	<b>for 100g / na 100g</b>		<b>portion 50g / porcja 50g</b>	<b>*RWS %</b>
calories / kalorie	351	kcal	176	9%
energy/ energia	1482	kJ	741	
fat / tłuszcz	3,6	g	2	3%
- of what saturated fat/ w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,8	g	0,4	2%
carbohydrate / węglowodany	65	g	33	13%
- of what sugars/ w tym cukry	0	g	0	0%
dietary fibre / błonnik	9,6	g	5	-
protein / białko	9,8	g	5	10%
salt / sól	<0,01	g	<0,01	0%

*\*Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal).*

### How to prepare / Sposób przygotowania

To the portion of flakes add hot or cold water. Barley flakes can add to: milk, yogurts, desserts, soups, salads.	<i>Porcje płatków zalać gorącą lub zimną wodą. W stanie surowym można dodawać do: mleka, jogurtów, deserów, zup, sałatek.</i>
---	---

Wykonał: Specjalista ds. jakości/ Ewelina Mamińska	Stan na: 23.02.2022	Zatwierdził: Kierownik działu jakości / Michał Szczubetek
--	---------------------	--

	<b>PRODUCT DESCRIPTION / OPIS PRODUKTU</b>	NR DOC. / NR DOKUMENTU PZ-06
		VERSION / WERSJA NR: 07
	<b>WHOLEGRAIN BARLEY FLAKES / PŁATKI PELNOZIARNISTE JĘCZMIENNE</b>	PAGE / STRONA NR 5

### Product designation/ Przeznaczenie produktu

The product is intended for human consumption with the exception of children under 3 years of age.	<i>Produkt przeznaczony jest do spożycia przez ludzi z wyłączeniem dzieci poniżej 3 roku życia.</i>
--	---

### GMO / GMO

The product is not manufactured and does not contain genetically modified ingredients, therefore it is not subject to additional labeling in accordance with the requirements of Regulations 1829/2003 and 1830/2003 as amended.	<i>Produkt nie jest wyprodukowany i nie zawiera składników modyfikowanych genetycznie, dlatego nie podlega dodatkowemu znakowaniu zgodnie z wymaganiami Rozporządzeń 1829/2003 i 1830/2003 z późniejszymi zmianami.</i>
--	---

**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	YES	YES	YES	YES	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	NO	NO	NO	NO	YES
SOYA BEANS or derivatives	NO	NO	NO	NO	NO	YES
MILK (LACTOSE) or its derivatives	NO	NO	NO	NO	NO	YES
NUTS , tree nuts:	NO	NO	NO	NO	NO	YES
CELERY, including celeriac and its derivatives	NO	NO	NO	NO	NO	YES
MUSTARD, referring to all parts of the plant and derivatives thereof	NO	NO	NO	NO	NO	YES
SESAME SEEDS or derivatives	NO	YES	YES	NO	NO	YES
SULPHITES >10ppm – Sulphite quantity to be given in ppm	NO	NO	NO	NO	NO	YES
LUPIN seeds or derivatives	NO	NO	NO	NO	NO	NO

Wykonał: Specjalista ds. jakości/ Ewelina Mamińska	Stan na: 23.02.2022	Zatwierdził: Kierownik działu jakości / Michał Szczubetek
--	---------------------	--