malmon
powody do wypieków

SPECYFIKACJA PRODUKTU
Art. Nr. 29010

1	**Malmon Nazwa produktu:**	Ekologiczna Mąka żytnia Typ 580 (BIO Roggenmehl Type 580)
2	**Opis produktu:**	Wyprodukowany ze zdrowego, oczyszczonego, ekologicznego, zmielonego ziarna żyta
3	**Składniki**:	100 % ekologicznego ziarna **<u>żyta</u>** z certyfikowanej uprawy ekologicznej DE-ÖKO-001
4	**Cechy jakościowe:** Zapach / Smak…….. Wygląd / Kształt / Kolor…… Czystość……	 Właściwy, czysty, nie stęchły, nie zjełczały, bez obcego zapachu Równomierny/ jasnoszara mąka Wolny od szkodników zwierzęcych, ciał obcych i innych zanieczyszczeń
5	**Dane fizyko – chemiczne (na 100g):** Zawartość wody…… Zawartość substancji mineralnych……. Liczba opadania..... Temp. kleikowania.....…… Maltoza…… Amylogram…… **Wartości odżywcze w 100 g;** Energia…… Tłuszcz.....…….. w tym kwasy tłuszczowe nasycone..... Węglowodany:……... - w tym cukry…… Białko:…….. Błonnik…… Sól…… **Minerały:** Wapń……...… Potas…….. Magnez…… Sód…….. Fosfor……... **Witaminy:** B_1 B_2 B_6 Niacyna	 ……..Max.12,0-14,5 % …….ok. 0,6 i Tr. ……Min. 120 sec. ……...ok. 63-69°C ……..ok. 2,20-2,60% i Tr. ……400-650 AE ……1378 kJ / 329 kcal ……...1,1 g ……0,1 g ……67,9 g ……...6,2 g ……...7,4 g ……...6,9 g ……..< 0,01 g ……25 mg ……..…290 mg ……...46 mg ……...1 mg ……...186 mg ……..0,2 mg ……...0,1 mg ……..…….0,2 mg ……...0,8 mg
6	**Pozostałości/ zanieczyszczenia:** mykotoksyny…… środki ochrony roślin…….. metale ciężkie: Ołów, Kadm, Rtęć…..	 ……..Odpowiada przepisom żywnościowym EWG ……..Odpowiada przepisom żywnościowym EWG ……..Odpowiada przepisom żywnościowym EWG

		(EC-VO 1881/2006)
7	**Analiza mikrobiologiczna**	Według z. Zt. Aktualne zalecenia Niemieckiego Towarzystwa Higieny i Mikrobiologii (DGHM) dotyczące zmielonych produktów zbożowych
8	**Składniki z potencjałem alergennym:** Zgodnie z załącznikiem II Rozporządzenia UE 1169/2011 ze zmieniającą dyrektywą	Gluten (żyto) W zakładzie przetwarzane są: zboża zawierające gluten, soja, sezam i łubin. Dystrybutor magazynuje również orzechy, nabiał, jaja.
9	**Technika genowa:** Zgodnie z rozporządzeniem (WE) 1829 i 1830/2003, nie podlega etykietowaniu	Produkt nie jest modyfikowany genetycznie, nie składa się z genetycznie modyfikowanych organizmów, nie zawiera składników z GMO.
10	**Napromieniowanie żywności:**	Nie stosuje się napromieniowania żywności podczas produkcji, obróbki i przechowywania. Produkt nie jest poddawany napromieniowaniu zgodnie z aktualnym rozporządzeniem w tej sprawie.
11	**Trwałość produktu**	12 miesięcy od daty produkcji
12	**Warunki przechowywania**:	Miejsce chłodne i suche (temp. poniżej 15°C, wilgotność względna < 60%)
13	**Opakowanie:**	25 kg worki papierowe 30x25 kg = 750 kg na palecie
14	**Oznakowanie opakowania:**	Dystrybutor, nazwa produktu, waga, data przydatności do spożycia
15	**EAN**	4021771290106
16	**Kraj pochodzenia**	Obszar UE
17	**Data:**	11.07.2018