SPECYFIKACJA PRODUKTU
Art. Nr. 0111

1.	**MALMON oznaczenie produktu:**	**Kiełki żyta w syropie**	
2.	**Opis produktu:**	Wilgotne i delikatne, wykiełkowane ziarno żyta w syropie słodowym stosowane w przemyśle piekarniczym. Wymaga dodatkowej obróbki cieplnej przed spożyciem.	
3.	**Cechy jakościowe:** Kolor…… Tekstura……. Smak……...	 Brązowy Miękkie całe ziarna Słodkawy, lekko kwaśny	
4.	**Składniki:**	**<u>Żyto</u>** 70%, syrop słodowy jęczmienny 30% (syrop cukrowy 2/3, ekstrakt słodu jęczmiennego 1/3)	
5.	**Zastosowanie:**	Produkcja chleba i innego drobnego pieczywa	
6.	**Trwałość produktu i warunki przechowywania:**	9 miesięcy od daty produkcji, miejsce suche i ciemne Wilgotność względna max.75%, temp. max. 30%. Po otwarciu zużyć w ciągu 72 h (temp.2-6°C) Należy prawidłowo zamykać opakowanie po każdym otwarciu.	
7.	**Dawkowanie:**	20-50% w stosunku do masy ciasta, w zależności od zastosowania	
8.	**Metoda:**	Dodać produkt bezpośrednio do ciasta na początku lub pod koniec mieszania.	
9.	**Dane fizyko – chemiczne:** Wilgotność……. pH ……..……..…….	 …….…….. min. 35% – max. 45% ...……..…….. min.4,4- max. 4,9	
10.	**Dane mikrobiologiczne:** Ogólna liczba drobnoustrojów (jtk/g)..... Drożdże (jtk/g)…….. Pleśnie (jtk/g)…… *E.coli* (jtk/g)…….. Bakterie z grupy coli (jtk/g)..... *Salmonella*(g).....	 ……...<100 000 …….<1000 …….<1000 …….....<1 …….....<10 ……...nieobecna w 25 g	
11.	**Wartości odżywcze w 100g:** Energia (kJ/kcal)…… Tłuszcz (g)…….. -w tym kwasy tłuszczowe nasycone(g)… -kwasy tłuszczowe trans (%)…… Węglowodany (g)…… Cukry (g)…….. Białko (g)…… Błonnik…….. Popiół…… Sód/Sól (g)……..	 ……..……932/ 221 ……0,55 ……0,09 ……0,01 ……46,6 ……24,0 ……4,01 ……6,5 ……0,95 ……..0,12/0,28	
12.	**Składniki z potencjałem alergennym zgodnie z dyrektywą 1169/2011:** 1) Zboża zawierające gluten oraz produkty pochodne	Jako składnik + tak, - nie +	Możliwe krzyżowe zanieczyszczenie + tak, - nie +

	2)Skorupiaki i produkty pochodne	-	-
	3) Jaja i produkty pochodne	-	-
	4) Ryby i produkty pochodne	-	-
	5) Orzeszki ziemne (orzeszki arachidowe) i produkty pochodne	-	-
	6) Soja i produkty pochodne	-	-
	7) Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	-	-
	8) Orzechy	-	-
	9) Seler i produkty pochodne	-	-
	10) Gorczyca i produkty pochodne	-	-
	11) Nasiona sezamu i produkty pochodne	-	-
	12) Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniu powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO2	-	-
	13) Łubin i produkty pochodne	-	-
	14) Mięczaki i produkty pochodne * w zakładzie dystrybutora magazynowane są: soja, sezam orzechy (w tym arachidowe), jaja, nabiał	-	-
13.	**Technika genowa:** Zgodnie z rozporządzeniem WE 1830/2003 z dnia 22 września 2003r., nie ma obowiązku oznakowania	Produkt nie jest modyfikowany genetycznie, nie składa się z genetycznie modyfikowanych organizmów, nie zawiera składników z GMO.	
14.	**Napromieniowanie - informacje:**	Produkt nie został poddany działaniu promieniowania jonizującego i nie zawiera napromieniowanych składników. Nie jest wymagane specjalne etykietowanie zgodnie z dyrektywą (WE) 1999/2.	
15.	**Zanieczyszczenie żywności:** Surowce mają gwarantowaną jakość spożywczą zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa dla: Mykotoksyn…….. Metali ciężkich…….. Pozostałości pestycydów……	……..……Rozp. UE 2023/915 ……..…….Rozp.UE 2023/915 …….Rozp. UE 396/2005 Produkty monitoruje się pod kątem wyżej wymienionych zanieczyszczeń stosując plan pobierania próbek oparty na analizie ryzyka.	
16.	**Opakowanie:**	22 kg wiadro plastikowe (PE) / 704 kg paleta	
17.	**Oznakowanie opakowania:**	Dystrybutor, nazwa produktu, waga, data przydatności do spożycia, warunki przechowywania	
18.	**Informacje dietetyczne:** Weganie……...	……...odpowiedni	

	Ovo-lakto wegetarianie……..	……odpowiedni
	Lakto wegetarianie……	……odpowiedni
	Chorzy na celiakie…….……	……..nie odpowiedni
	Kosher……..……..	……..……..certyfikowany
	Halal……...	……odpowiedni
	Wolne od alkoholu……	……..tak
	Wolne od wieprzowiny…….	……..……tak
19.	**Kraj pochodzenia:**	Estonia
20.	**EAN**	5410687116096
21.	**Stan informacji:**	11.09.2023r.