SPECYFIKACJA PRODUKTU
Art. Nr. 19312

1	**Malmon Nazwa produktu:**	Ekologiczna Mąka pszenna Typ 550 (BIO Weizenmehl Type 550)
2	**Opis produktu:**	Wyprodukowany ze zdrowego, oczyszczonego, ekologicznego, zmielonego ziarna pszenicy
3	**Składniki**:	100 % ekologicznej **pszenicy** z certyfikowanej uprawy ekologicznej (DE-EKO-001)
4	**Cechy jakościowe:** Zapach / Smak…….. Wygląd / Kształt / Kolor…… Czystość……	 Charakterystyczny, czysty, bez obcego zapachu i smaku Równomierny /Sypki/ biały Wolny od szkodników zwierzęcych, ciał obcych i innych zanieczyszczeń
5	**Dane fizyko – chemiczne (na 100g):** Zawartość wody…… Zawartość substancji mineralnych……. Liczba opadania..... Surowy gluten…….....……... **Wartości odżywcze w 100 g;** Energia…… Tłuszcz.....…….. w tym kwasy tłuszczowe nasycone..... Węglowodany:……... - w tym cukry…….. Białko:…….. Błonnik…… Sól…… Zawartość soli wynika głównie z naturalnie występującego sodu.	 Max.15,0 % ok. 0,55% i Tr. Min. 220 sec. Min. 25% ……..……1479 kJ / 349 kcal …….. 1,1 g ……..0,2 g ……72,0 g ……1,1 g ……10,6 g ……..4,3 g ……..< 0,01 g
6	**Pozostałości/ zanieczyszczenia:** **Mykotoksyny**…… **Środki ochrony roślin**…….. **Metale ciężkie**: Ołów, Kadm, Rtęć……	 Odpowiada przepisom żywnościowym w aktualnie obowiązującej wersji (Rozp. UE 2023/915) Odpowiada przepisom żywnościowym w aktualnie obowiązującej wersji (Rozp. UE 396/2005)/produkty BIO wg Rozp. UE 2018/848, 889/2008 opublikowane wytyczne i wartości orientacyjne BNN w odpowiedniej obowiązującej wersji Odpowiada przepisom żywnościowym w aktualnie obowiązującej wersji (Rozp. UE 2023/915)
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 (pszenica) W zakładzie przetwarzane są zbożna zawierające gluten, soja, sezam, gorczycę i łubin. Dystrybutor magazynuje również orzechy, nabiał, jaja.

9	**Technika genowa:** Zgodnie z rozporządzeniem (WE) 1830/2003, 1829/2003	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**	4021771193124
16	**Kraj pochodzenia**	Obszar UE
17	**Data:**	27.07.2023