SPECYFIKACJA PRODUKTU
Art. Nr. 10245

1	**Malmon Nazwa produktu:**	Otręby pszenne BIO (BIO-Weizenkleine fein)
2	**Opis produktu:**	Produkt uzyskany jako produkt uboczny w procesie rozdrobnienia i stabilizowania, zdrowej, oczyszczonej, ekologicznej pszenicy.
3	**Składniki**:	100 % ekologicznej **pszenicy** z certyfikowanej uprawy ekologicznej (DE-eco-001)
4	**Cechy jakościowe:** Zapach / Smak…….. Wygląd / Kształt / Kolor…… Czystość……	 Charakterystyczny, świeży,nie stęchły bez obcego zapachu i smaku Równomierny średnio-drobny sypki, jasno-brązowy Wolny od szkodników zwierzęcych, ciał obcych i innych zanieczyszczeń
5	**Dane fizyko – chemiczne (na 100g):** Zawartość wody…… **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.14,0% 1118 kJ / 267 kcal 4,7 g 0,8 g 17,7 g 1,9 g 16,0 g 45,1 g < 0,01 g …….67 mg ……...1340 mg ……...480 mg ……..2 mg ……1142 mg ……...0,6 mg ……...0,5 mg ……..…….0,7 mg ……..18,0 mg
6	**Pozostałości/ zanieczyszczenia:** mykotoksyny…… pestycydy/herbicydy…….. 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	**Analiza przesiewu/Granulacja** (HAVER EML/siatka druciana Amplituda: 0,7/ czas przesiewania: 1 minuta Naważka: 100 g	Przesiew 1,4 mm Przesiew 1,0 mm Przesiew 0,71 mm Przesiew 0,5 mm Przesiew 0,3 mm Pasaż 0,3 mm	ok. 0,0% ok. 0,0% ok. 0,0% ok. 0,05-0,15% ok. 65-75% ok. 20-30%
9	**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 i łubin. Dystrybutor magazynuje również orzechy, nabiał, jaja.	
10	**Technika genowa:** Zgodnie z rozporządzeniem (WE) 1830/2003	Produkt nie jest modyfikowany genetycznie, nie składa się z genetycznie modyfikowanych organizmów, nie zawiera składników z GMO.	
11	**Napromieniowanie żywności:**	Nie stosuje się napromieniowania żywności podczas produkcji, obróbki i przechowywania. Produkt nie jest poddawany napromieniowaniu zgodnie z aktualnym rozporządzeniem w tej sprawie.	
12	**Trwałość produktu**	9 miesięcy od daty produkcji	
13	**Warunki przechowywania**:	Miejsce chłodne i suche (temp. poniżej 15°C, wilgotność względna < 60%)	
14	**Opakowanie:**	35 kg worki papierowe	
15	**Oznakowanie opakowania:**	Dystrybutor, nazwa produktu, waga, data przydatności do spożycia	
16	**Kraj pochodzenia**	Obszar UE	
17	**Data:**	01.03.2018	