SPECYFIKACJA PRODUKTU
Art. Nr. 0109

1.	**MALMON oznaczenie produktu:**	**Walcowany słód żytni (ciemny)**	
2.	**Opis produktu:**	Słód żytni ciemny, walcowany, wykorzystywany w przemyśle piekarniczym. Wymaga dodatkowej obróbki cieplnej przed spożyciem.	
3.	**Dozowanie:**	Do 3-10 % w stosunku do użytych mąk	
4.	**Składniki:**	**Żyto (95%)**, woda (5%)	
5.	**Cechy jakościowe:** Kolor……..…….. Tekstura……..…….. Smak ……	 ……Ciemny brąz ……..Mąka pełnoziarnista ……Gorzkawy	
6.	**Zastosowanie:**	Produkcja chleba i innego drobnego pieczywa	
7.	**Metoda:**	Dodać bezpośrednio do ciasta na początku mieszania	
8.	**Trwałość produktu i warunki przechowywania:**	12 miesięcy od daty produkcji. Przechowywać w suchym miejscu (Temp. 2-30º C, wilgotność max. 75%). Należy prawidłowo zamykać opakowanie po każdym otwarciu.	
9.	**Wartość odżywcza w 100g :** Wartość energetyczna (energia) ……... Tłuszcz……. - w tym kwasy tłuszczowe nasycone…….. - w tym kwasy tłuszczowe trans…… Węglowodany…..……... - w tym cukry…..……... Błonnik…..... Popiół…… Białko……. Sód/Sól …..……	 ……...1478 kJ /351 kcal ……..……2,41 g ……..……0,49 g ……..<0,01 % ……..……63,1 g ……..……10,9 g ……...18,8 g ……..1,39 g ….....….....9,8 g ……..……0,002g/0,005g	
10.	**Właściwości chemiczno – fizyczne::** Wilgotność…..……... pH (10% roztwór)……...……... EBC……..……... Ekstrakcyjność…..……	 …….…… min.4 % - max.8 % ……min. 3,7 – max 4,2 …….……min. 250 – max 280 ……min. 40 % - max. 60 %	
11.	**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).....	 ……...<100000 ……..……<1000 …..……<100 ….....<1 ….....……...<10 ……..……...nieobecna w 25 g	
12.	**Składniki z potencjałem alergennym zgodnie z dyrektywą 1169/2011** 1) Zboża zawierające gluten oraz produkty pochodne 2)Skorupiaki i produkty pochodne 3) Jaja i produkty pochodne	Jako składnik + :tak, - nie + - -	Możliwe krzyżowe zanieczyszczenie + tak, - nie + - -

	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 i produkty pochodne	-	-
	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	-	-
	*Dystrybutor magazynuje również sezam, soję, orzechy(w tym ziemne), 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 wyprodukowanych z GMO.	
14.	**Napromieniowanie - informacje:**	Produkt nie został poddany działaniu promieniowania jonizującego i nie zawiera napromieniowanych składników. Produkt bez specjalnego oznakowania, którego wymogi są określenie w dyrektywie WE 1999/2	
15.	**Zanieczyszczenie żywności:** Surowce mają gwarantowaną jakość spożywczą zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa dla: Mykotoksyn…….. Metali ciężkich…….. Pozostałości pestycydów……..	……Rozp. WE 2023/915 ……Rozp. WE 2023/915 ……Rozp. WE 396/2005 Produkty monitoruje się pod kątem wyżej wymienionych zanieczyszczeń stosując plan pobierania próbek oparty na analizie ryzyka.	
16.	**Oznaczenie opakowania:**	Dystrybutor, nazwa produktu, waga, data przydatności do spożycia	
17.	**Oznakowanie opakowania:**	25 kg worki papierowe / 750 kg paleta EUR	
18.	**Informacje dietetyczne:** Weganie…… Ovo-lakto wegetarianie…… Lakto wegetarianie…….. Chorzy na celiakię…….. Kosher…….. Halal…….. Wolne od alkoholu…….. Wolne od wieprzowiny……	……..odpowiedni ……..odpowiedni ……..odpowiedni ……...nieodpowiedni ……..certyfikowany ……..odpowiedni ……tak ……tak	
19.	**Kraj pochodzenia:**	Estonia	

20.	**EAN:**	5410687112524
21.	**Stan informacji:**	29.09.2023