malmon
powody do wypieków

SPECYFIKACJA PRODUKTU

Art. nr. 0042510

1	**MALMON oznaczenie produktu:**	**Berliner 20**	
2	**Opis produktu**	Mieszanka do produkcji pączków i innych ciast drożdżowych	
3	**Składniki:**	**laktoza**, **serwatka** słodka w proszku**,** cukier, mąka ryżowa, sól morska jodowana (sól morska, jodan potasu), emulgatory: (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono- i diacetylowinowym, lecytyna **sojowa**) , **białko jaja** w proszku, dekstroza, **gluten pszenny**, mąka **pszenna**, olej rzepakowy, regulator kwasowości: (fosforan monowapniowy), substancja przeciwzbrylająca: (siarczan wapnia), środek do przetwarzania mąki: (kwas askorbinowy, L-cysteina), naturalny aromat (zawiera **laktozę**), enzymy, barwnik:(beta – karoten)	
4	**Dozowanie:**	20 % w stosunku do użytej ilości mąki	
5	**Ocena sensoryczna:** Konsystencja Kolor Zapach/Smak	 proszek, bez grudek żółtawy właściwy, aromat waniliowy, wolny od obcych smaków i zapachów	
6	**Zastosowanie:**	Do produkcji pączków i innych ciast drożdżowych	
7	**Wartości odżywcze w 100 g produktu:** Wartość energetyczna (energia) Tłuszcz w tym nasycone kwasy tłuszczowe Węglowodany w tym cukry Błonnik Białko Sól (sód*2,5)	 ……..……1629 kJ / 386 kcal ……8,9 g ……6,5 g ……64,0 g ……54,0 g ……0,5 g ……12,0 g ……8,01 g	
8	**Parametry mikrobiologiczne:** (Produkt jest wolny od drobnoustrojów chorobotwórczych i odpowiada regulacji ilościowej- alfatoksyn) Całkowita liczba mikroorganizmów (30ºC) *Escherichia coli* Gronkowce koagulozo - dodatnie (przypuszczalnie) *Bacillus cereus* Zarodniki *Clostridium* redukujące siarczyn *Salmonella* Formy drożdży i pleśni	Wartość KbE/g (jednostki tworzące kolonie) $1x10^6$ $1x10^1$ $1x10^2$ $1x10^2$ $1x10^2$ - -	Wartość ostrzegawcza KbE/g (jednostki tworzące kolonie) – $1x10^2$ $1x10^3$ $1x10^3$ $1x10^3$ nieobecna w 25 g

Powyższe specyfikacje oparte są na wartościach dla „mąk zbożowych" wydanych przed DGHM. Ich zalecenia dotyczą towarów sprzedawanych bezpośrednio klientom detalicznym. Nie dotyczą surowców ani półproduktów. Jako, że produkt jest surowcem przeznaczonym do celów wypiekowych, który podlega obróbce cieplnej, wartości DGHM można uznać jedynie za wytyczne. Jeżeli te wartości zostaną przekroczone, zbywalność produktu nie zostanie automatycznie zmniejszona. Produkt przed spożyciem musi być całkowicie poddany obróbce termicznej, nie może być spożywany na surowo.

Malmon | Trablice 65A | 26-624 Kowala | NIP: 948 150 39 94 | **Magazyn/Biuro:** Mroczków Gościnny 52C | Opoczno 26-300
T: 44 75 42 456 | T2: 44 75 42 454 | @: info@malmon.eu | www.malmon.eu

	Składniki z potencjałem alergennym zgodnie z dyrektywą 1169/2011	Jako składnik	Możliwość skażenia krzyżowego
9	1) Zboża zawierające gluten oraz produkty pochodne	tak	nie
	Pszenica	tak	nie
	Jęczmień	nie	tak
	Żyto	nie	tak
	Owies	nie	tak
	Orkisz	nie	tak
	Kamut	nie	nie
	Hybrydy	nie	nie
	2)Skorupiaki i produkty pochodne	nie	nie
	3) Jaja i produkty pochodne	tak	nie
	4) Ryby i produkty pochodne	nie	nie
	5) Orzeszki ziemne (orzeszki arachidowe) i produkty pochodne	nie	nie
	6) Soja i produkty pochodne	tak	nie
	7) Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	tak	nie
	8) Orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacja/orzech pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne	nie	nie
	9) Seler i produkty pochodne	nie	nie
	10) Gorczyca i produkty pochodne	nie	nie
	11) Nasiona sezamu i produkty pochodne	nie	nie
	12) Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniu powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO2	nie	nie
	13) Łubin i produkty pochodne	nie	tak
	14) Mięczaki i produkty pochodne	nie	nie

Informujemy, że powyższa lista zanieczyszczeń krzyżowych wskazuje na możliwość przedostania się śladów alergizujących poprzez linie produkcyjne. Jest ona oparta na aktualnych informacjach i regularnie weryfikowana. Potencjalne ślady alergenów surowców użytych do produkcji u odbiorcy, nie są zatem brane pod uwagę ani oceniane. Wykluczenie wszelkich alergenów wymienionych w powyższej tabeli z etykiet produktów wymaga zatem oddzielnego testowania i wiąże się z odpowiednim czyszczeniem oraz kontrolą produktu końcowego. W związku z tym producent nie ponosi odpowiedzialności za oznaki braku alergenów, które nie zostały wcześniej uzgodnione z producentem.

10	**Technika genowa (Zgodnie z rozporządzeniem UE-VO 1829/2002 i 1830/2003 nie ma obowiązku oznakowania)**	Produkt nie jest modyfikowany genetycznie, nie składa się z genetycznie modyfikowanych organizmów, nie zawiera składników wyprodukowanych z GMO.
11	**Warunki przechowywania**	Miejsce chłodne i suche

12	**Trwałość produktu**:	12 miesięcy od daty produkcji
13	**Opakowanie:**	25 kg worek papierowy, wielowarstwowy Wszystkie opakowania towarów żywnościowych są bezpieczne (LFGB), zgodne z przepisami EU-VO 1935/2004 i VO 10/2011 i zaleceniami BfR.
14	**Prawo żywnościowe:**	Produkt jest zgodny z przepisami Republiki Federalnej Niemiec oraz z odpowiednimi Dyrektywami WE lub rozporządzeniami WE.
15	**Stan informacji:**	10.02.2025r.