SPECYFIKACJA PRODUKTU
Art. Nr. M15200

1	**MALMON oznaczenie produktu:**	**Brotgewürz (Przyprawa do chleba ze słodem)**
2	**Opis produktu:**	Kompozycja przypraw do pieczywa wszelkiego rodzaju
3	**Składniki:**	Słód prażony **pszenny (22%)**, słód **jęczmienny(18%)**, kminek, kolendra, koper włoski.
4	**Wartość odżywcza na 100 g produktu:**	
	Wartość energetyczna (energia)……..	……..…....…....…....……..1291 kJ / 308 kcal
	Tłuszcz……	…..……..……..……..4,0 g
	w tym kwasy tłuszczowe nasycone……	……..……0,57 g
	Węglowodany……	……..…..……55,50 g
	w tym cukry……	……..……2,37 g
	Błonnik……	……..……13,20g
	Białko……..	……..…..……..11,30 g
	Sól……	……..……0,02g
5	**Dane mikrobiologiczne:**	**Wynik**:
	Całkowita liczba bakterii …….……..	……7,2x10^3 jtk/g
	Drożdże……	……<10 jtk/g
	Pleśnie……	……..……2,7x10^2 jtk/g
	E.coli……	……..<10 jtk/g
	Enterobakterie……	……..……1,4x10^3 jtk/g
	Salmonella……..	……nieobecna w 25 g
	(przypuszczalnie) *Bacillus cereus*……..	……..……<10 jtk/g
	Gronkowce koagulazo-dodatnie……..	……<10 jtk/g
	Zarodniki form *Coli*……	……..1,0x10^2 jtk/g
6	**Dane Chemiczne/Fizyczne:**	**Wynik:**
	Ochratoksyna A……..	……..0,14 µg/kg
	Aflatoksyna……	……..……0,61 µg/kg
	Aflatoksyna B1……	……..0,61 µg/kg
	Aflatoksyna B2……	……<0,50 µg/kg
	Aflatoksyna G1……	……..……..<0,50 µg/kg
	Aflatoksyna G2……..	……..……<0,50 µg/kg
7	**Cechy jakościowe:**	
	Wygląd……	Brązowy proszek
	Konsystencja…….....	Sypka
8	**Zastosowanie:**…….	Do pieczywa wszelkiego rodzaju
	Dozowanie:……..	1-3 % w stosunku do użytej ilości maki

Stosowanie składników o potencjale alergennym zgodnie z klasyfikacją UE/lista ALBA

			aktywny/dodany w produkcie		Zanieczyszczenie krzyżowe	Wskazanie składnika
			Nie	Tak		
9	1	Produkt zawierający gluten i produkty pochodne		V		słód pszenny prażony, słód jęczmienny

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

	2	Skorupiaki i produkty pochodne	V			
	3	Jaja i produkty pochodne	V			
	4	Ryby	V			
	5	Orzeszki ziemne	V			
	6	Mleko	V			
	7	Soja	V			
	8	Orzechy jadalne	V			
	9	Seler	V			
	10	Gorczyca	V			
	11	Sezam	V			
	12	Dwutlenek siarki i siarczyny > 10 mg/kg lun 10mg/l jako SO_2	V			
	13	Łubin	V			
	14	Mięczaki	V			
	15	Zioła		V		Kolendra, Kminek, Koper włoski
	16	Glutaminian (naturalnie występowanie)		V		Kolendra, Kminek, Koper włoski
	17	Kwas benzoesowy (naturalnie występujący)		V		Kolendra, Kminek, Koper włoski

10	**Składniki z potencjałem alergennym: Zgodnie z dyrektywą 2000/13/WE:**	Produkt z zawartością glutenu.
11	**Technika genowa (Zgodnie z rozporządzeniem UE-VO 1829-1830/2003 nie ma obowiązku oznakowania):**	Produkt jest zgodny z aktualnym Rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności oraz Rozp. (z 22 września 2003) WE nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady dotyczące możliwości śledzenia prod. wytwarzanych z GMO i żywności.
12	**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.
13	**Kontaminacje, pestycydy i metale ciężkie**	Zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 396/2005 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni oraz zgodnie z Rozp.(UE) 2023/915 z dn. 25.04.2023 ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
14	**Trwałość produktu: Pozostały okres:**	przynajmniej 12 miesięcy 6 miesięcy
15	**Warunki przechowywania;**	Miejsce chłodne i suche
16	**Opakowanie:**	10 kg worek papierowy

17	**Oznakowanie opakowania:**	Dystrybutor, nazwa produktu, waga, data przydatności do spożycia
18	**Kraj pochodzenia surowców:**	Niemcy, Holandia, Ukraina, Egipt
19	**Stan informacji:**	21.03.2022