SPECYFIKACJA PRODUKTU
Art. Nr. 84000349-203

1	**MALMON oznaczenie produktu**	Malmon Durum 3%
2	**MALMON numer artykułu**	84000349-203
3	Opis produktu……..	Środek piekarniczy na bazie zakwasu
	Kolor…….	żółtawy
	Zapach……...	kwaśny, aromatyczny
	Smak……	kwaśny, aromatyczny
	Konsystencja……..	Sypka
4	**Zastosowanie**:	Produkcja pieczywa Mąki i zakwasy nie nadają się do spożycia na surowo i muszą być poddane obróbce termicznej
	Dozowanie:	3%w odniesieniu do bazy mąki
5	**Warunki przechowywania**	W chłodnym i suchym miejscu
6	**Trwałość produktu**	12 miesięcy
7	**Oznakowanie partii produkcyjnej**	8 – cyfrowy numer produktu
8	**Dane technologiczne**	
	Wartość pH……..…….	….……...ok. 3,5
	Stopień kwasowości…….	……90±9%
9	**Składniki:**	Wysuszony zakwas (przemiały twardej **pszenicy DURUM**), gluten **pszenny,** środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy; enzymy
10	**Składniki z potencjałem alergennym:** Zgodnie z załącznikiem do rozporządzenia (WE) 1169/2011 ze zmieniającą się dyrektywa	Zboże z zawartością glutenu **(pszenica)**
11	**Wartości odżywcze:**	średnio/ 100g
	Wartość energetyczna ……..	……1535 kJ / 364 kcal
	Tłuszcz całkowity……...	…..……..5,0 g
	- kwasy tłuszczowe nasycone……	…..……..1,0 g
	Węglowodany, w tym:……...	…..……34,0 g
	- cukier…….	……..……..3,1 g
	Błonnik…….	……..11,0 g
	Białko……...	……..……36,0 g
	Sól……	……..0,0 g
12	**Dane mikrobiologiczne:**	
	Całkowita liczba bakterii tlenowych	……...<10^6/g
	Escherichia coli……	……...<10^2/g
	Pleśnie...…….……..	….……...<10^4/g
	Gronkowce koagulazo dodatnie……	...……<10^3/g.
	Przypuszczalne *Bacillus cereus*……	……...<10^3/g
	Zarodniki *Clostridia* redukujące siarczyny….	……<10^3/g
	Salmonella……	..……..0/25 g
13	**Oznaczenie opakowania**	Dystrybutor, nazwa produktu, waga, numer partii produkcyjnej, data przydatności do spożycia, kod kreskowy
14	**Opakowanie**	20 kg worek papierowy
15	**Dane związane z kartą charakterystyki**	Suszony zakwas(I)
	Dodatkowe informacje: Zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1830/2003 produkt nie musi być oznaczony jako GMO. Produkty nie są poddawane działaniu promieniowania jonizującego i zgodnie z Rozporządzeniem (UE) 1169/2011 nie stosujemy	

	nanotechnologii. Produkt i opakowanie spełniają europejskie i niemieckie przepisy dotyczące każdego produktu pod kątem lokalnych wymagań prawnych, aby zapewnić prawidłowe oznakowanie. Informacje podane w niniejszej specyfikacji są poufne i nie mogą być przekazywane osobom trzecim.	
16	**Stan informacji:**	21.01.2025 r.