SPECYFIKACJA PRODUKTU
Art. Nr. 0203

1	**MALMON oznaczenie produktu:**	**Hefeteig 25**	
2	**Opis produktu**:	Koncentrat do produkcji wysokiej jakości ciast drożdżowych i laminowanych (półfrancuskich).	
3	**Składniki:**	**C**ukier, **skrobia pszenna**, emulgatory (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono – i diacetylowinowym), **serwatka w proszku**, sól jodowana (sól, jodan potasu), **gluten pszenny**, **białko jaja** w proszku, mąka **pszenna**, środki spulchniające (difosforan disodowy, wodorowęglan sodu, fosforan monowapniowy**), skrobia pszenna**, olej rzepakowy, substancja przeciwzbrylająca: siarczan wapnia; stabilizator: guma guar; środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy i L-cysteina, aromat, enzymy, barwnik: naturalny β-karoten.	
4	**Dozowanie:**	25 % w stosunku do użytej ilości maki	
5	**Ocena sensoryczna:** Konsystencja…… Kolor…… Zapach/Smak……	 Sypki proszek, bez grudek Żółty, Słodki, swoisty, bez obcych smaków i zapachów	
6	**Zastosowanie:**	Do produkcji ciast drożdżowych, laminowanych (półfrancuskich), drożdżowych maślanych, twarogowych.	
7	**Wartości odżywcze w 100 g produktu:** Wartość energetyczna (energia)…… Tłuszcz…… w tym nasycone kwasy tłuszczowe…… Węglowodany…… w tym cukry…… Błonnik…… Białko…….. Sól	 ...……1687 kJ / 400 kcal ……10,2 g ...……8,7 g ……66,7 g ……54,3 g ……...0,8 g ……...9,8 g ……...6,8 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*	Wartość KbE/g (jednostki tworzące kolonie) $1x10^6$ 10 100 100 100 –	Wartość ostrzegawcza KbE/g (jednostki tworzące kolonie) – 100 1000 1000 1000 nie obecna w 25 g

	Drożdże	10 000	-

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.

	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	nie
	Kamut	nie	nie
	Hybrydy		
	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	nie	tak
	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 alergenów 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 1829/2003 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**:	6 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	**Kraj pochodzenia:**	Niemcy
16	**Stan informacji:**	31.01.2025 r.