SPECYFIKACJA PRODUKTU
Art. Nr. 20021

1	**Malmon Nazwa produktu:**	Mąka żytnia Typ 1150 (Roggenmehl Type 1150)
2	**Opis produktu:**	Wyprodukowany ze zdrowego, oczyszczonego i zmielonego żyta
3	**Składniki**:	100 % **<u>żyta</u>**
4	**Cechy jakościowe:** Zapach / Smak…….. Wygląd / Kształt / Kolor…… Czystość……	 Właściwy, czysty, nie stęchły, nie zjełczały bez obcego zapachu Jednolity / jasnoszary kolor mąki Wolny od szkodników zwierzęcych, ciał obcych i innych zanieczyszczeń
5	**Dane fizyko – chemiczne:** Zawartość wody…… Zawartość substancji mineralnych……. Maltoza……... Liczba opadania…… Amylogram..... Temperatura żelowania..... **Wartości odżywcze w 100 g;** Energia…… Tłuszcz.....…….. w tym kwasy tłuszczowe nasycone..... Węglowodany:……... - w tym cukry…….. Białko:…….. Błonnik…… Sól…… **Składniki mineralne:** Wapń……..... Potas……... Magnez……... Sód…….. Fosfor…….. **Witaminy:** B1…….... B2…… B6…… Niacyna..... .	 ok.12,0 – 14,5 % ok. 1,11 – 1,30 % i Tr. 2,20-2,60 % i Tr. ok. 150 - 220 sec. ok..400-650 AE 63,0 – 69,0 º C 1415 kJ / 338 kcal 1,3 g 0,2 g 67,8 g 6,2 g 8,9 g 7,7 g < 0,01 g 28 mg 297 mg 50 mg 1 mg 196 mg 0,2 mg 0,1 mg 0,3 mg 1,1 mg
6	**Pozostałości/ zanieczyszczenia:** mykotoksyny…… środki ochrony roślin…….. metale ciężkie: Ołów, Kadm, Rtęć…..	 ……..Odpowiada przepisom żywnościowym EWG (EC-VO 1881/2006) ……..Odpowiada przepisom żywnościowym EWG (EC-VO 396/2005) ……..Odpowiada przepisom żywnościowym EWG (EC-VO 1881/2006)

7	**Analiza mikrobiologiczna:**	Według z. Zt. Aktualne zalecenia Niemieckiego Towarzystwa Higieny i Mikrobiologii (DGHM) dotyczące zmielonych produktów zbożowych
8	**Składniki z potencjałem alergennym:** Zgodnie z załącznikiem II Rozporządzenia UE 1169/2011 ze zmieniającą dyrektywą	Gluten (żyto))W trakcie pracy przetwarzano zboża zawierające gluten, soję, sezam i łubin.
9	**Technika genowa:** Zgodnie z rozporządzeniem (WE) 1830/2003	Produkt nie jest modyfikowany genetycznie, nie składa się z genetycznie modyfikowanych organizmów, nie zawiera składników z GMO.
10	**Napromieniowanie żywności:**	Nie stosuje się napromieniowania żywności podczas produkcji, obróbki i przechowywania. Produkt nie jest poddawany napromieniowaniu zgodnie z aktualnym rozporządzeniem w tej sprawie.
11	**Trwałość produktu**	12 miesięcy od daty produkcji
12	**Warunki przechowywania**:	Miejsce chłodne i suche (temp. poniżej 15°C, wilgotność względna < 60%)
13	**Opakowanie:**	25 kg worki papierowe 30x25 kg = 750 kg na palecie
14	**Oznakowanie opakowania:**	Dystrybutor, nazwa produktu, waga, data przydatności do spożycia
15	**EAN**	4021771200211
16	**Kraj pochodzenia**	Obszar /poza UE/UE
17	**Data:**	05.12.2016