malmon
powody do wypieków

SPECYFIKACJA PRODUKTU
Art. Nr. 10018

1	**MALMON oznaczenie produktu**	**Mieszanka piekarnicza Nr 18**
2	**Opis produktu:**	Mieszanka wieloziarnista do produkcji, której użyto: płatki **owsiane(20%)**, słonecznik łuskany(19%), płatki **orkiszowe(18%)**, dynia łuskana(15,6%), babka płesznik ziarna(9,4%) łamane prażone ziarno **soi (7%),** wysuszony zakwas **żytni (7%)**,babka jajowata (łupina)(4%)
3	**Wymagania:**	mieszanka piekarnicza spełnia wymagania normy ZN-RM-1 z dn. 05-03-2001 r.
4	**Cechy jakościowe:** Konsystencja…….. Barwa…….. Smak……... Zapach……	 Sypka Niejednolita charakterystyczna dla składników mieszanki Charakterystyczny dla składników Charakterystyczny dla składników
5	**Wartość odżywcza w 100 g:** Wartość energetyczna (energia)……... Tłuszcz…….. w tym nasycone kwasy tłuszczowe…… Węglowodany…… w tym cukry…….. Błonnik…….. Białko……... Sól jako sód naturalnie występujący w nasionach	 ……1775 kJ / 426 kcal ……22 g ……..3 g ……31 g ……1,5 g ……16 g ……18 g …..0,01 g
6	**Składniki z potencjałem alergennym:** Zgodnie z załącznikiem II Rozporządzenia UE 1169/2011 z późniejszymi zmianami	Produkt zawiera gluten, soję i produkty pochodne.
7	**Technika genowa** **(Zgodnie z rozporządzeniem WE 1830/2003 nie ma obowiązku oznakowania)**	Produkt nie jest modyfikowany genetycznie, nie składa się z genetycznie modyfikowanych organizmów, nie zawiera składników z GMO.
8	**Wymagania fizykochemiczne i mikrobiologiczne:** Zawartość wody…… Zawartość zanieczyszczeń organicznych.. Zawartość zanieczyszczeń mineralnych… Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych…….. Liczba grzybów pleśniowych…… Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach……..	 ……%(m/m), < 13 ……..%(m/m), < 1 ……%(m/m), < 0,5 ……mg/1kg surowca < 3 ……w 1 g < 10^4 ……..niedopuszczalna
9	**Produkt poddany kontroli jakości na zawartość metali** Fe Ø 2,0 mm SUS304 Ø 3,0 mm; No-Fe Ø 2,5 mm	
10	**Warunki magazynowania i transportu**	Należy przechowywać w pomieszczeniach suchych, czystych, przewiewnych, pozbawionych obcych zapachów, w temperaturze nie wyższej niż 25°C i wilgotności względnej 80%.
11	**Przydatność do spożycia:**	4 miesiące (od daty produkcji)
12	**Opakowanie:**	25 kg worki papierowe

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

13	**Oznakowanie opakowania:**	Producent, nazwa produktu, waga, data przydatności do spożycia
14	**Kraj produkcji:**	Polska
15	**Data aktualizacji:**	12.08.2022