malmon
powody do wypieków

SPECYFIKACJA PRODUKTU
Art. Nr. 10001

1	**MALMON oznaczenie produktu**	**Mieszanka piekarnicza Nr 1**
2	**Opis produktu:**	Mieszanka wieloziarnista do produkcji, której użyto: słonecznik łuskany (32%),siemię lniane (28%), płatki **owsiane (28%), sezam(12%)**
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 kwasy tłuszczowe nasycone……... Węglowodany…… w tym cukry…… Błonnik……... Białko…….. Sól..... .	 ……...……2329,08 kJ / 561 kcal ……...……..39 g ……..……4,3 g ……...……..28,g ……..1,6 g ……...……..13 g ……...……..18 g …..0,04 g
6	**Składniki z potencjałem alergennym:** Zgodnie z załącznikiem II Rozporządzenia UE 1169/2011 z późniejszymi zmianami	Produkt zawiera gluten, nasiona sezamu 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	

Zawartość zanieczyszczeń: metali szkodliwych dla zdrowia, pozostałości pestycydów i innych zanieczyszczeń nie przekracza poziomów, określonych wymogami prawa [ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r, Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. O bezpieczeństwie żywności i żywienia – Dz.U. Nr 171, poz. 1225 oraz aktualne rozp. Min. Zdrowia, Rolnictwa i Rozwoju Wsi Dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych [ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r]: nie przekraczają:
Alfatoksyna B1 – 2 µg/kg,
Suma alfatoksyn B1, B2, G1, G2 – 4 µg/kg,,
Ochratoksyna A – 3 µg/kg,,

		Deoksyniwalenol – 500 µg/kg,, Zearalenon – 50 µg/kg, Ołów – 0,20mg/kg, Kadm – 0,1 mg/kg
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:**	Datę przydatności do spożycia wyznacza najkrótszy termin użytego składnika
12	**Opakowanie:**	25 kg worki papierowe
13	**Oznakowanie opakowania:**	Producent, nazwa produktu, waga, data przydatności do spożycia, skład
14	**Kraj produkcji:**	Polska
15	**Data aktualizacji:**	25.10.2025