malmon
powody do wypieków

SPECYFIKACJA PRODUKTU
Art. Nr. 10008

1	**MALMON oznaczenie produktu**	**Mieszanka piekarnicza Nr 8**
2	**Opis produktu:**	Mieszanka wieloziarnista do produkcji, której użyto: słonecznik łuskany, płatki **owsiane**, dynia łuskana, łamane prażone ziarno **soi**, **sezam**, siemię lniane
3	**Wymagania:**	mieszanka piekarnicza spełnia wymagania normy ZN-RM-1 z dn. 05-03-2001 r.
4	**Cechy jakościowe:** Konsystencja…… Barwa…… Smak…….. Zapach…… Zawartość zanieczyszczeń organicznych % (m/m)……	 ……..Sypka ….Niejednolita charakterystyczna dla składników mieszanki ……..Charakterystyczny dla składników ……..Charakterystyczny dla składników ……..nie więcej niż 1
5	**Wartość odżywcza w 100 g;** Wartość energetyczna (energia)..…… Tłuszcze…… w tym nasycone kwasy tłuszczowe……... Węglowodany…… w tym cukry…… Błonnik…… Białko…….. Sól jako sód naturalnie występująca w nasionach	 …….....…….2340 kJ / 564 kcal ……..……..41 g ……..……5,1 g ……...……..21 g ……..……..……..1,5 g ……...……9,4 g ……...……23 g …..0,02 g
6	**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
7	**Składniki z potencjałem alergennym:** Zgodnie z załącznikiem II Rozporządzenia UE 1169/2011 z późniejszymi zmianami	Produkt zawiera gluten, soję, nasiona sezamu i produkty pochodne.
8	**Produkt poddany kontroli jakości na zawartość metali** Fe Ø 2,0 mm SUS304 Ø 3,0 mm; No-Fe Ø 2,5 mm	
9	**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.
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
13	**Oznakowanie opakowania:**	Producent, nazwa produktu, waga, data przydatności do spożycia
14	**Kraj produkcji:**	Polska
15	**Data aktualizacji:**	26.06.2025