SPECYFIKACJA PRODUKTU
Art. Nr. 32075

1	**Malmon Nazwa produktu:**	Płatki orkiszowe grube **(**Dinkelflocken Groβblatt)
2	**Opis produktu:**	Wyprodukowana ze zdrowego orkiszu, oczyszczonego , obranego, gotowanego na parze i płatkowanego, poddanego kontroli detektorem metalu.
3	**Składniki**:	100 % **orkiszu**
4	**Cechy jakościowe:** Zapach / Smak…….. Wygląd / Kształt / Kolor…… Czystość……	 Charakterystyczny, czysty bez obcych zapachów/,bez obcych smaków Jednolicie, płasko-owalne, czerwono – brązowe płatki Produkt wolny od szkodników zwierzęcych, ciał obcych i innych zanieczyszczeń
5	**Dane fizyko – chemiczne:** Zawartość wody…… Waga w hektolitrach…… Grubość płatków…… Pozostałe zboża…… Zawartość orkiszu…… **Wartości odżywcze w 100 g;** Wartość energetyczna (energia) Tłuszcz…… - w tym kwasy tłuszczowe nasycone…. Węglowodany:……... - w tym cukry……... Błonnik…… Białko…….. Sól…… *Zawartość soli wynika wyłącznie z naturalnie występującego sodu	 Max. 14,0 % ok. 38,0 – 43,0 kg/hl ok. 0,5 mm 0,5 g/100 g Max.5/100 g 1457 kJ / 348 kcal 1,7 g 0,3 g 60,3 g 0,7 g 10,0 g 17,0 g <0,01 g
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	Orkisz (zawiera gluten) Zboża zawierające gluten: soja, sezam i łubinu są przetwarzane w firmie.
9	**Technika genowa:** Zgodnie z rozporządzeniem (WE)	Produkt nie jest modyfikowany genetycznie, nie składa się z genetycznie modyfikowanych organizmów, nie zawiera

	1829/2003 i 1830/2003	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 suche, ciemne, chłodne (temp. poniżej 15°C, wilgotność względna < 60%)
13	**Opakowanie:**	25 kg worki papierowe 30x25 kg=750 kg/ paleta
14	**Oznakowanie opakowania:**	Dystrybutor, nazwa produktu, waga, data przydatności do spożycia
15	**EAN**	4021771320759
16	**Kraj pochodzenia:**	Obszar /poza UE/UE
17	**Data:**	01.06.2018r.