malmon
powody do wypieków

SPECYFIKACJA PRODUKTU
Art. Nr. 0030004

1	**MALMON oznaczenie produktu:**	Soft Burger	
2	**Opis produktu**:	Środek do wypieku pieczywa typu hamburger i hot-dog	
3	**Składniki:**	Cukier, sól, mąka **pszenna**, gluten **pszenny,** emulgatory: mono i digicerydy kwasów tłuszczowych, mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono i diacetylowinowym; słodka **serwatka** w proszku, mączka z kiełków **pszenicy**, środek przeciwzbrylający: siarczan wapnia; regulator kwasowości: dioctan sodu; enzymy; środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy	
4	**Ocena sensoryczna:** Konsystencja…… Kolor…… Zapach/Smak……	 ……...proszek, bez zbryleń …….jasnobeżowy …….właściwy, wolny od obcego smaku i zapachu	
5	Zastosowanie:…….. Dozowanie:……...	……...Produkcja pieczywa typu hamburger i hot-dog …….13% w przeliczeniu ……..na całkowitą ilość mąki	
6	**Wartości odżywcze w 100 g produktu:** Wartość energetyczna (energia)…… Tłuszcz…… w tym nasycone kwasy tłuszczowe…… Węglowodany…… w tym cukry…… Błonnik…… Białko…….. Sól…… Wartości odżywcze podlegają typowym zmianom w naturalnych produktach.	 ……1449 kJ / 342 kcal …… 3,8 g ……..3,2 g ……71,6 g ……63,0 g ……0,7 g ……4,9 g ……..15,1 g	
7	**Parametry mikrobiologiczne:** (Produkt jest wolny od drobnoustrojów chorobotwórczych i jest zgodny z europejskim rozporządzeniem w sprawie aflatoksyn) Aerobowa mesofilna liczba bakterii (30ºC) *Escherichia coli* Gronkowce koagulazo – dodatnie (przypuszczalnie) *Bacillus cereus* Zarodniki *Clostridium* redukujące siarczyny *Salmonella* Drożdże/Pleśnie	Wartość KbE/g (jednostki tworzące kolonie) 1 000 000 10 100 100 100 - 10 000	Wartość ostrzegawcza KbE/g (jednostki tworzące kolonie) - 100 1000 1000 1000 Nie obecna w 25 g -

Powyższe specyfikacje oparte są na wartościach dla „mąk zbożowych", wydanych przez DGHM (Niemieckie Stowarzyszenie Higieny i Mikrobiologii". Ich zalecenia dotyczą towarów sprzedawanych bezpośrednio w sprzedaży detalicznej klientowi. Nie dotyczą surowców ani produktów pośrednich. Ponieważ nasz produkt jest surowcem do wypieków, które podlegają obróbce cieplnej, wartości DGHM można traktować jako wytyczne, jeśli te wartości zostaną przekroczone, zbyt produktu nie ulegnie automatycznemu pogorszeniu. Produkt musi być wcześniej poddany działaniu wysokich temperatur, nie nadaje się do konsumpcji 'na surowo".

8	**Składniki z potencjałem alergennym zgodnie z dyrektywą 1169/2011** 1) Zboża zawierające gluten oraz produkty pochodne	Jako składnik tak	Możliwość skażenia krzyżowego nie

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

	Pszenica	tak	nie
	Jęczmień	nie	tak
	Żyto	nie	tak
	Owies	nie	tak
	Orkisz	nie	tak
	Kamut	nie	nie
	Odmiany hybrydowe	nie	nie
	2)Skorupiaki i produkty pochodne	nie	nie
	3) Jaja i produkty pochodne	nie	tak
	4) Ryby i produkty pochodne	nie	nie
	5) Orzeszki ziemne (orzeszki arachidowe) i produkty pochodne	nie	nie
	6) Soja i produkty pochodne	nie	tak
	7) Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	tak	nie
	8) Orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacja/orzech pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne	nie	nie
	9) Seler i produkty pochodne	nie	nie
	10) Gorczyca i produkty pochodne	nie	nie
	11) Nasiona sezamu i produkty pochodne	nie	nie
	12) Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniu powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO2	nie	nie
	13) Łubin i produkty pochodne	nie	tak
	14) Mięczaki i produkty pochodne	nie	nie

Informujemy, że powyższa lista zanieczyszczeń krzyżowych wskazuje na możliwość przedostania się śladów alergenów poprzez linie produkcyjne. Jest ona oparta na aktualnych informacjach i regularnie weryfikowana. Potencjalne ślady alergenów surowców użytych do produkcji u odbiorcy, nie są zatem brane pod uwagę ani oceniane. Wykluczenie wszelkich alergenów wymienionych w powyższej tabeli z etykiet produktów wymaga zatem oddzielnego testowania i wiąże się z odpowiednim czyszczeniem oraz kontrolą produktu końcowego. W związku z tym producent nie ponosi odpowiedzialności za oznaki braku alergenów, które nie zostały wcześniej uzgodnione z producentem.

9	**Technika genowa (Zgodnie z rozporządzeniem UE-VO 1829/2003 i 1830/2003 nie ma obowiązku oznakowania)**	Produkt nie jest modyfikowany genetycznie, nie składa się z genetycznie modyfikowanych organizmów, nie zawiera składników wwyprodukowanych zGMO.
10	**Warunki przechowywania**	Miejsce chłodne i suche
11	**Trwałość produktu**:	12 miesięcy
12	**Opakowanie:**	25 kg worek papierowy Opakowania towarów żywnościowych są bezpieczne, zgodne z LFGB, z zaleceniami BfR oraz przepisami EU-VO 1935/20004 i VO 10/2011. Materiały opakowaniowe odpowiadają wymogom LFGB oraz wytycznymi WE oraz FDA.
13	**Prawo żywnościowe;**	Produkt jest zgodny z przepisami Republiki Federalnej Niemiec oraz z odpowiednimi Dyrektywami WE lub Rozporządzeniami WE.
14	**Stan informacji:**	31.01.2025r.