SPECYFIKACJA PRODUKTU
Art. Nr. 1-695-00

1	**MALMON oznaczenie produktu**	**Termo Dinkel**
2	**Opis produktu**	Produkt został poddany obróbce termicznej w całkowicie naturalnym procesie wytwarzania. Poprzez zastosowanie Termo Dinkel ciasta są łatwiejsze w obróbce, mają większą wydajność, uzyskuje się efekt emulgujący a pieczywo ma dłuższą świeżość. Produkt posiada wysoką zdolność absorpcji wody (2-2,5 raza więcej niż swoja masa).
3	**Cechy jakościowe:** Wygląd……... Zapach……..…… Konsystencja……...	 beżowy orkiszu sypka
4	**Zastosowanie:**	Do wszelkiego rodzaju ciast chlebowych Produkt może być stosowany jako zamiennik mleka w chlebie bez laktozy
5	**Trwałość produktu**	9 miesięcy od daty produkcji
6	**Dawkowanie**	2 – 5 % ilości mąki z oryginalnej receptury Wprowadzić 2,5 razy tyle więcej zimnej wody niż ilości produktu. Np. na 1 kg Termo Dinkel należy dać 2,5 l zimnej wody
7	**Składniki**	mąka **orkiszowa**
8	**Kraj pochodzenia składników:**	Szwecja
9	**Technika genowa:** Zgodnie z rozporządzeniem 1829/2003 i 1830/2003 nie ma obowiązku oznakowania	Produkt nie jest modyfikowany genetycznie, nie składa się z genetycznie modyfikowanych organizmów, nie zawiera składników wyprodukowanych z GMO.
10	**Nanotechnologia i promieniowanie jonizujące:**	Produkt i jego składniki nie są poddane nanotechnologii i promieniowaniu jonizującemu.
11	**Zanieczyszczenia, pestycydy i metale ciężkie:**	Zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 396/2005 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni oraz zgodnie z Rozp.(UE) 2023/915 z dn. 25.04.2023 ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych

12	**Składniki z potencjałem alergennym:** **Zgodnie z załącznikiem II Rozporządzenia UE 1169/2011 z późniejszymi zmianami**			
	Nr.	**Składnik**	**Zawart. w recepturze**	**Skażenie krzyżowe**
	1.1	**Pszenica**	**-**	-
	1.2	**Żyto**	**-**	-
	1.3	**Jęczmień**	**-**	-

	1.4	**Owies**	**-**	-
	1.5	**Orkisz**	**+**	**-**
	1.6	**Kamut**	**-**	**-**
	1.0	**Gluten**	**-**	**+**
	2.0	**Skorupiaki muszelkowe**	**-**	**-**
	3.0	**Jaja**	**-**	**-**
	4.0	**Ryba**	**-**	**-**
	5.0	**Orzeszki ziemne**	**-**	**-**
	6.0	**Soja**	**-**	**-**
	7.0	**Mleko krowie**	**-**	**-**
	8.1	**Migdały**	**-**	**-**
	8.2	**Orzechy laskowe**	**-**	**-**
	8.3	**Orzechy włoskie**	**-**	**-**
	8.4	**Nerkowce**	**-**	**-**
	8.5	**Orzechy pekan**	**-**	**-**
	8.6	**Orzechy brazylijskie**	**-**	**-**
	8.7	**Pistacje**	**-**	**-**
	8.8	**Makadamia**	**-**	**-**
	8.0	**Orzechy**	**-**	**-**
	9.0	**Seler**	**-**	**-**
	10	**Gorczyca**	**-**	**-**
	11	**Sezam**	**-**	**-**
	12	**Siarczyny (E220, E228)**	**-**	**-**
	13	**Łubin**	**-**	**-**
	14	**Muszle**	**-**	**-**

13	**Wartość odżywcza w 100 g:** Wartość energetyczna (energia)……... Tłuszcz, w tym:…… kwasy tłuszczowe nasycone……... Węglowodany, w tym:…… Cukry…….. Błonnik……... Białko…… Sól……...	 ……1471 kJ /352kcal ……1,7 g ……0,3 g ……64,0 g ……0,8 g ……9,0 g ……15,0 g ……0,0 g
14	**Wartość mikrobiologiczna**: Ogólna liczba bakterii……... Drożdże…… Pleśnie…….. E.coli…….. Salmonella……	 ……< 100 000 jtk/g ……< 1000 jtk/g ……< 1000 jtk/g ……< 10 jtk/g ……Nieobecna w 25 g

15	**Dane fizyko-chemiczne** Wilgotność ,%..... Popiół, 600°C, %.....	 ……10,0 % ……..…1,0 %
16	**Warunki przechowywania**:	Przechowywać w suchym i chłodnym pomieszczeniu
17	**Wymogi czystości:**	Starannie dobrane surowce odpowiadają aktualnie obowiązującym przepisom prawnym i są produkowane zgodnie z GMP
18	**Opakowanie:**	25 kg dwuwarstwowe worki papierowe (30 x 25 kg = 750 kg / paleta)
19	**Oznakowanie opakowania:**	Dystrybutor, nazwa produktu, waga, data przydatność do spożycia
20	**Stan informacji:**	18.03.2024