WSTĘPNA SPECYFIKACJA PRODUKTU
Nr Art. 84 000 368

1	**Oznaczenie produktu**	**Toast CL**
2	**Numer artykułu**	84 000 368
3	**Opis produktu:** Kolor…… Zapach……... Smak…… Konsystencja……..	 Żółtawo-brązowy aromatyczny kwaśny, aromatyczny Sypka
4	**Zastosowanie**: Dozowanie:	Produkcja pieczywa wypiekanego na zakwasie (*Mąki i zakwasy nie nadają się do spożycia na surowo i należy je poddać obróbce termicznej przed spożyciem)* 0,5% (w stosunku do ilości mąki)
5	**Warunki przechowywania**	W chłodnym i suchym miejscu
6	**Trwałość produktu**	540 dni
7	**Oznakowanie partii produkcyjnej**	8 – cyfrowy numer produktu
8	**Dane technologiczne** Wartość pH……..…… Stopień kwasowości…..……	 ……...ok. 3,6 ……ok. 60±6
9	**Składniki:**	Suszony zakwas (przemiały **pszenicy,** słód **pszenny**), środek do przetwarzania mąki: (kwas askorbinowy), enzymy.
10	**Składniki z potencjałem alergennym:** Zgodnie z załącznikiem do rozporządzenia (WE) 1169/2011 ze zmieniającą się dyrektywą	Zboże z zawartością <u>glutenu</u> (pszenica) (Dystrybutor magazynuje inne alergeny takie jak: soja, sezam, nabiał, jaja, orzechy)
11	**Wartości odżywcze:** Wartość energetyczna …….. Tłuszcz całkowity……... - kwasy tłuszczowe nasycone…… Węglowodany, w tym:……... - cukier…… Błonnik…… Białko……... Sól……	średnio/ 100g ……..……..……..…….1515 kJ / 357 kcal ……..……..……1,1 g ……..……..……..0,2 g ……..……..……71,0 g ……..……..……2,4 g ……..……..……..6,1 g ……..……..……9,8 g ……..……..……..0,0 g
12	**Dane mikrobiologiczne:** Całkowita liczba bakterii tlenowych (30°C) *Escherichia coli* *Pleśnie* *Gronkowce* koagulazo-dodatnie Prawdopodobne *Bacillus cereus* Zarodniki *Clostridium* redukujące siarczyny *Salmonella*	 $<10^6$/g $<10^2$/g $<10^4$/g $<10^3$/g $<10^3$/g $<10^3$/g nie obecna w 25 g
13	**Oznaczenie opakowania**	Dystrybutor, nazwa produktu, waga, numer partii produkcyjnej, data przydatności do spożycia
	Opakowanie	25 kg worek papierowy z foliową wkładką
14	**Dodatkowe informacje:** Wstępna specyfikacja została stworzona na podstawie próby produktu rozwojowego. Ostateczna specyfikacja i produkt mogą się różnić.	

15	**Powiązana karta charakterystyki**	Karta charakterystyki nie jest konieczna
16	**Dodatkowe informacje:** Zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1830/2003 żaden z naszych produktów nie musi być oznaczony jako GMO. Produkty nie są poddawane działaniu promieniowana jonizującego i zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011 nie stosujemy nanotechnologii. Produkt i opakowanie są zgodne z europejskimi i niemieckimi przepisami dotyczącymi żywności. Podczas użytkowania zaleca się sprawdzanie deklaracji każdego produkt pod kątem lokalnych wymogów prawnych, aby zapewnić prawidłowe oznakowanie. Informacje podane w niniejszej specyfikacji są poufne i nie mogą być przekazane osobom trzecim.	
17	**Stan informacji:**	22.01. 2025r.