malmon
powody do wypieków

SPECYFIKACJA PRODUKTU
Art. Nr. 10011

1	**MALMON oznaczenie produktu**	Mieszanka piekarnicza Nr 11
2	**Opis produktu:**	Mieszanka wieloziarnista do produkcji, której użyto: płatki **owsiane**, siemię lniane,słonecznik łuskany, łamane prażone ziarno **soi, sezam**
3	**Wymagania:**	mieszanka piekarnicza spełnia wymagania normy ZN-RM-1 z dn. 05-03-2001 r.
4	**Cechy jakościowe:**	
	Konsystencja……	……..Sypka
	Barwa……	….Niejednolita charakterystyczna dla składników mieszanki
	Smak……..	……..Charakterystyczny dla składników
	Zapach……	……..Charakterystyczny dla składników
5	**Wartość odżywcza w 100 g;**	
	Wartość energetyczna (energia)……..	……..…2036 kJ / 488 kcal
	Tłuszcz……...	……...……..26 g
	w tym nasycone kwasy tłuszczowe……..	……3,10 g
	Węglowodany……	……..40,00 g
	w tym cukry……	……1,20 g
	Błonnik……	……..11,00 g
	Białko……..	……..18,00 g
	Sól jako sód naturalnie występująca w nasionach	….....0,03 g
6	**Składniki z potencjałem alergennym:** Zgodnie z załącznikiem II Rozporządzenia UE 1169/2011 z późniejszymi zmianami	Produkt zawiera gluten, soję, nasiona sezamu i produkty pochodne.
7	**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.
8	**Wymagania fizykochemiczne i mikrobiologiczne:**	
	Zawartość wody……	……%(m/m), < 13
	Zawartość zanieczyszczeń organicznych	……..%(m/m), < 1
	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych	……%(m/m), < 0,5
	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych…….	……mg/1kg surowca < 3
	Liczba grzybów pleśniowych……..	……w 1 g < 10^4
	Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach…….	……niedopuszczalna
9	**Produkt poddany kontroli jakości na zawartość metali** Fe Ø 2,0 mm SUS304 Ø 3,0 mm; No-Fe Ø 2,5 mm	
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:**	12.08.2022