malmon
powody do wypieków

SPECYFIKACJA PRODUKTU
Art. Nr. 10017

1	**MALMON oznaczenie produktu**	**Mieszanka piekarnicza Nr 17**
2	**Opis produktu:**	Mieszanka wieloziarnista do produkcji, której użyto: śruta **<u>żytnia</u>** typ 1800, ziarno **<u>żyta</u>** łamane, kasza gryczana łamana, mąka pszenna razowa typ 1700, płatki ziemniaczane, słód **<u>żytni</u>** aktywny enzymatycznie, błonnik **<u>żytni,</u>** zakwas **<u>żytni</u>**
3	**Wymagania:**	mieszanka piekarnicza spełnia wymagania normy ZN-RM-1 z dn. 05-03-2001 r.
4	**Cechy jakościowe:** Konsystencja……. Barwa…… Smak…….. Zapach……	 Sypka Niejednolita charakterystyczna dla składników mieszanki Charakterystyczny dla składników Charakterystyczny dla składników
5	**Wartość odżywcza w 100 g:** Wartość energetyczna (energia)…….. Tłuszcz…… w tym nasycone kwasy tłuszczowe…...… Węglowodany…… W tym cukry……... Błonnik…… Białko…….. Sól jako sód naturalnie występujący w nasionach	 ……...……...1360 kJ / 322 kcal ……1,80 g ……0,21 g ……59,00 g ……2,10 g ……15,00 g ……10,00 g ….....0,02 g
6	**Składniki z potencjałem alergennym:** Zgodnie z załącznikiem II Rozporządzenia UE 1169/2011 z późniejszymi zmianami	Produkt zawiera gluten.
7	**Technika genowa** **(Zgodnie z rozporządzeniemWE 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…… Zawartość zanieczyszczeń organicznych. Zawartość zanieczyszczeń mineralnych.. Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych…… Liczba grzybów pleśniowych…….. Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach……...	 ……..%(m/m), < 13 ……%(m/m), < 1 ……%(m/m), < 0,5 ……..mg/1kg surowca < 3 ……...w 1 g < 10^4 ……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:**	Termin przydatności mieszanki wyznacza najkrótszy termin użytego składnika

12	**Opakowanie:**	25 kg worki papierowe
13	**Oznakowanie opakowania:**	Producent, nazwa produktu, waga, data przydatności do spożycia, skład
14	**Kraj produkcji:**	Polska
15	**Data aktualizacji:**	23.10.2025r.