malmon
powody do wypieków

SPECYFIKACJA PRODUKTU
Art. Nr. 10002

1	**MALMON oznaczenie produktu**	**Mieszanka piekarnicza Nr 2**
2	**Opis produktu:**	Mieszanka wieloziarnista do produkcji, której użyto: płatki **owsiane**, siemię lniane słonecznik łuskany, dynia łuskana, 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…… Barwa…… Smak…….. Zapach…… Zawartość zanieczyszczeń organicznych % (m/m)……	 ……..Sypka ...Niejednolita charakterystyczna dla składników mieszanki …..……..Charakterystyczny dla składników ……..Charakterystyczny dla składników ……..nie więcej niż 1
5	**Wartość odżywcza w 100 g** Wartość energetyczna (energia)…….. Tłuszcz……... w tym nasycone kwasy tłuszczowe……... Węglowodany…… w tym cukry…… Błonnik…… Białko…….... Sól ….....	 …….....….2306 kJ /555 kcal ……..……..37 g ……4,60 g ……..……..27 g ……1,20 g ……...……..13 g ……..……..22 g …..0,04 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…… 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:**	4 miesiące (od daty produkcji)
12	**Opakowanie:**	25 kg worki papierowe

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

13	**Oznakowanie opakowania:**	Producent, nazwa produktu, waga, data przydatności do spożycia, skład
14	**Kraj produkcji:**	Polska
15	**Data:**	11.08.2022

15	**Data aktualizacji:**	12.03.2019