SPECYFIKACJA PRODUKTU
Art. Nr. 20044

1	**Malmon Nazwa produktu:**	**Mąka żytnia razowa typ 1740 (Roggenvollkornmehl fine)**
2	**Opis produktu:**	Wyprodukowany ze zdrowego, oczyszczonego, zmielonego ziarna żyta
3	**Składniki**:	100 % żyto
4	**Cechy jakościowe:** Zapach / Smak…….. Wygląd / Kształt / Kolor…… Czystość……	 Właściwy-typowy, nie stęchły, nie zjełczały bez obcego zapachu i smaku Jednolita, jasnoszara mąka Wolny od szkodników zwierzęcych, ciał obcych i innych zanieczyszczeń
5	**Dane fizyko – chemiczne:** Zawartość wody…… Zawartość substancji mineralnych……. Maltoza……... Liczba opadania…… Amylogram..... Temperatura żelowania..... **Wartości odżywcze w 100 g;** Energia…… Tłuszcz.....…….. w tym kwasy tłuszczowe nasycone..... Węglowodany:……... - w tym cukry…….. Białko:…….. Błonnik…… Sól……	 ok.12,0 – 14,5 % ok. 1,51 – 1,80 % i Tr. 2,20-2,60 % i Tr. ok. 150 - 200 sec. ok..400-650 AE 63,0 – 69,0 ° C 1364 kJ / 326 kcal 1,4 g 0,2 g 63,1 g 5,8 g 9,0 g 10,7 g < 0,01 g
6	**Pozostałości/ zanieczyszczenia:** **Mykotoksyny**…… **Środki ochrony roślin**…….. **Metale ciężkie**: Ołów, Kadm, Rtęć……	 Odpowiada przepisom żywnościowym w aktualnie obowiązującej wersji (Rozp. UE 2023/915) Odpowiada przepisom żywnościowym w aktualnie obowiązującej wersji (Rozp. UE 396/2005)/produkty BIO wg Rozp. UE 2018/848, 889/2008 opublikowane wytyczne i wartości orientacyjne BNN w odpowiedniej obowiązującej wersji Odpowiada przepisom żywnościowym w aktualnie obowiązującej wersji (Rozp. UE 2023/915)
7	**Analiza mikrobiologiczna**	Według z. Zt. Aktualne zalecenia Niemieckiego Towarzystwa Higieny i Mikrobiologii (DGHM) dotyczące zmielonych produktów zbożowych
8	**Składniki z potencjałem alergennym:** Zgodnie z załącznikiem II Rozporządzenia UE 1169/2011	Gluten (żyto) W zakładzie przetwarzane są zboża zawierające gluten, soje, sezam, gorczycę i łubin.

	ze zmieniającą dyrektywą	
	Regulacje prawne: W momencie dostawy produkt jest zgodny z przepisami prawa żywnościowego Republiki Federalnej Niemiec i UE w wersji obowiązującej w momencie dostawy wraz z przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa produktów i z przepisami na nich opartymi. Produkt nie zawiera żadnych organizmów modyfikowanych genetycznie ani składników wytworzonych z GMO. Nie podlega oznakowaniu zgodnie z rozporządzeniami (WE) 1829/2003 i (WE) 1830/2003 Nie stosuje się napromieniowanych surowców. Podczas produkcji, obróbki i przechowywania, produkt nie został poddany napromieniowaniu zgodnie z obowiązującym rozporządzeniem o napromienianiu LM.	
9	**Technika genowa:** Zgodnie z rozporządzeniem (WE) 1830/2003	Produkt nie jest modyfikowany genetycznie, nie składa się z genetycznie modyfikowanych organizmów, nie zawiera składników z GMO.
9	**Trwałość produktu**	12 miesięcy od daty produkcji
10	**Warunki przechowywania**:	Miejsce chłodne i suche (temp. poniżej 15°C, wilgotność względna < 60%)
11	**Opakowanie:**	25 kg worki papierowe 30x25 kg = 750 kg na palecie
Spośród użytych materiałów opakowaniowych nie ma zagrożenia dla zdrowia użytkowników końcowych. Zgodność z przepisami prawnymi dotyczącymi materiałów opakowaniowych jest obecnie dostępna u dostawcy.		
12	**Oznakowanie opakowania:**	Dystrybutor, nazwa produktu, waga, data przydatności do spożycia
13	**EAN**	421771200440
14	**Numer taryfy celnej:**	11029070
15	**Kraj pochodzenia**	Obszar /poza UE/UE
16	**Data:**	27.07.2023