

## SPECYFIKACJA PRODUKTU

### Art. Nr. 0203

<b>1</b>	<b>MALMON oznaczenie produktu:</b>	<b>Hefeteig 25</b>	
<b>2</b>	<b>Opis produktu:</b>	Koncentrat do produkcji wysokiej jakości ciast drożdżowych i laminowanych ( półfrancuskich ).	
<b>3</b>	<b>Składniki:</b>	Cukier, <b>skrobia pszenna</b> , emulgatory (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono – i diacetylowinowym ), <b>serwatka w proszku</b> , sól jodowana, <b>gluten pszenny</b> , jaja w proszku, mąka pszenna, środki spulchniające (difosforan disodowy, węglany sodu, fosforan monowapniowy), stabilizator ( guma guar ), aromat, enzymy; środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy i L-cysteina, barwnik: β-karoten	
<b>4</b>	<b>Dozowanie:</b>	25 % w stosunku do użytej ilości maki	
<b>5</b>	<b>Ocena sensoryczna:</b>		
	Konsystencja.....	Sypki proszek, bez grudek	
	Kolor.....	Żółty,	
	Zapach/Smak.....	Stodki, swoisty , bez obcych smaków i zapachów	
<b>6</b>	<b>Zastosowanie:</b>	Do produkcji ciast drożdżowych, , laminowanych (półfrancuskich), drożdżowych maślanych, twarogowych.	
<b>7</b>	<b>Wartości odżywcze w 100 g produktu:</b>		
	Wartość energetyczna (energia).....	.....1680,0 kJ / 400 kcal	
	Tłuszcz.....	.....10,2 g	
	w tym nasycone kwasy tłuszczowe.....	.....5,3 g	
	Węglowodany.....	.....66,8 g	
	w tym cukry.....	.....54,5 g	
	Błonnik.....	.....0,8 g	
	Białko.....	.....9,7 g	
	Sól	6,9 g	
<b>8</b>	<b>Parametry mikrobiologiczne:</b> (Produkt jest wolny od drobnoustrojów chorobotwórczych i odpowiada regulacji ilościowej- mikotoksyn)	Wartość KbE/g ( jednostki tworzące kolonie)	Wartość ostrzegawcza KbE/g ( jednostki tworzące kolonie)
	Aerobowa mesofilna liczba bakterii (30°C)	1x10 <sup>6</sup>	–
	Enterobacteriaceae	1x10 <sup>5</sup>	1x10 <sup>6</sup>
	<i>Escherichia coli</i>	1x10 <sup>1</sup>	1x10 <sup>2</sup>
	Gronkowce koagulozno - dodatnie	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>
	(przypuszczalnie) <i>Bacillus cereus</i>	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>
	Zarodniki <i>Clostridium</i> redukujące siarczyn	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>



	<i>Salmonella</i>	-	nie obecna w 25 g
	Drożdże	1x10 <sup>3</sup>	-
	Pleśnie	1x10 <sup>4</sup>	-
<b>9</b>	<b>Składniki z potencjałem alergennym zgodnie z dyrektywą 1169/2011</b>	Jako składnik	Możliwość skażenia krzyżowego
	1) Zboża zawierające gluten oraz produkty pochodne	tak	nie
	2) Skorupiaki i produkty pochodne	nie	nie
	3) Jaja i produkty pochodne	tak	nie
	4) Ryby i produkty pochodne	nie	nie
	5) Orzeszki ziemne (orzeszki arachidowe) i produkty pochodne	nie	nie
	6) Soja i produkty pochodne	nie	tak
	7) Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	tak	nie
	8) Orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacja/orzech pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne	nie	nie
	9) Seler i produkty pochodne	nie	nie
	10) Gorczyca i produkty pochodne	nie	nie
	11) Nasiona sezamu i produkty pochodne	nie	nie
	12) Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniu powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO <sub>2</sub>	nie	nie
	13) Łubin i produkty pochodne	nie	tak
	14) Mięczaki i produkty pochodne	nie	nie
<b>10</b>	<b>Technika genowa (Zgodnie z rozporządzeniem UE-VO 1829-1830/2003 nie ma obowiązku oznakowania)</b>	Produkt nie jest modyfikowany genetycznie, nie składa się z genetycznie modyfikowanych organizmów, nie zawiera składników wyprodukowanych z GMO.	
<b>11</b>	<b>Warunki przechowywania:</b>	Miejsce chłodne i suche	
<b>12</b>	<b>Trwałość produktu:</b>	12 miesięcy od daty produkcji (w zamkniętym oryginalnym opakowaniu)	
<b>13</b>	<b>Opakowanie:</b>	25 kg worek papierowy Wszystkie opakowania towarów żywnościowych są bezpieczne (LFGB), zgodne z przepisami EU-VO 1935/2004 i VO 10/2011 i zaleceniami BfR.	
<b>14</b>	<b>Prawo żywnościowe:</b>	Produkt jest zgodny z przepisami Republiki Federalnej Niemiec oraz z odpowiednimi Dyrektywami WE lub rozporządzeniami WE.	
<b>15</b>	<b>Kraj pochodzenia:</b>	Niemcy	
<b>16</b>	<b>Stan informacji:</b>	21.06.2018r..	

