

## SPECYFIKACJA PRODUKTU

### Art. Nr. 10041

<b>1</b>	<b>MALMON oznaczenie produktu</b>	<b>Mieszanka piekarnicza Nr 41</b>
<b>2</b>	<b>Opis produktu:</b>	Mieszanka wieloziarnista do produkcji, której użyto: <b>jęczmień, owies, orkisz</b> (ziarna obłuszczone)
<b>3</b>	<b>Wymagania:</b>	mieszanka piekarnicza spełnia wymagania normy ZN-RM-1 z dn. 05-03-2001 r.
<b>4</b>	<b>Cechy jakościowe:</b> Konsystencja..... Barwa..... Smak..... Zapach.....	.....Sypka .....Niejednolita charakterystyczna dla składników mieszanki .....Charakterystyczny dla składników .....Charakterystyczny dla składników
<b>5</b>	<b>Wartość odżywcza w 100 g;</b> Wartość energetyczna ( energia )..... Tłuszcze..... w tym nasycone kwasy tłuszczowe..... Węglowodany..... w tym cukry..... Błonnik..... Białko..... Sól jako sól naturalnie występująca w nasionach	.....1465 kJ / 347 kcal .....3,5 g .....0,73 g .....63,0 g .....1,5 g .....7,6 g .....12,0 g .....0,01 g
<b>6</b>	<b>Wymagania fizykochemiczne i mikrobiologiczne:</b> 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 <sup>4</sup> .....niedopuszczalna
<b>7</b>	<b>Składniki z potencjałem alergennym:</b> Zgodnie z załącznikiem II Rozporządzenia UE 1169/2011 z późniejszymi zmianami	Produkt zawiera gluten i produkty pochodne
<b>8</b>	<b>Produkt poddany kontroli jakości na zawartość metali</b> Fe Ø 2,0 mm SUS304 Ø 3,0 mm; No-Fe Ø 2,5 mm	
<b>9</b>	<b>Technika genowa ( Zgodnie z rozporządzeniem WE 1830/2003 nie ma obowiązku oznakowania )</b>	Produkt nie jest modyfikowany genetycznie, nie składa się z genetycznie modyfikowanych organizmów, nie zawiera składników z GMO.
<b>10</b>	<b>Warunki magazynowania i transportu</b>	Należy przechowywać w pomieszczeniach suchych, czystych, przewiewnych, pozbawionych obcych zapachów, w temperaturze nie wyższej niż 25°C i wilgotności względnej 80%.



11	<b>Przydatność do spożycia:</b>	4 miesiące (od daty produkcji)
12	<b>Opakowanie:</b>	25 kg worki papierowe
13	<b>Oznakowanie opakowania:</b>	Producent, nazwa produktu, waga, data przydatności do spożycia
14	<b>Kraj produkcji:</b>	Polska
15	<b>Data aktualizacji:</b>	14.05.2019

