

## SPECYFIKACJA PRODUKTU

### Art. Nr. 20044

<b>1</b>	<b>Malmon Nazwa produktu:</b>	<b>Mąka żytnia razowa typ 1740 (Roggenvollkornmehl fine)</b>
<b>2</b>	<b>Opis produktu:</b>	Wyprodukowany ze zdrowego, oczyszczonego, zmielonego ziarna żyta
<b>3</b>	<b>Składniki:</b>	100 % żyto
<b>4</b>	<b>Cechy jakościowe:</b> 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
<b>5</b>	<b>Dane fizyko – chemiczne:</b> Zawartość wody..... Zawartość substancji mineralnych..... Maltoza..... Liczba opadania..... Amylogram..... Temperatura żelowania..... <b>Wartości odżywcze w 100 g;</b> 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
<b>6</b>	<b>Pozostałości/ zanieczyszczenia:</b> Mykotoksyny.....  Środki ochrony roślin.....  Metale ciężkie: Ołów, Kadm, Rtęć.....  BIO.....	.....Odpowiada przepisom żywnościowym EWG (EC-VO 1881/2006) .....Odpowiada przepisom żywnościowym EWG (EC-VO 396/2005) .....Odpowiada przepisom żywnościowym EWG (EC-VO 1881/2006) .....Odpowiada Rozporządzeniem 848/2018, 889/2008
<b>7</b>	<b>Analiza mikrobiologiczna</b>	Według z. Zł. Aktualne zalecenia Niemieckiego Towarzystwa Higieny i Mikrobiologii (DGHM) dotyczące zmielonych produktów zbożowych
<b>8</b>	<b>Składniki z potencjałem alergennym:</b> 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	
	<b>Regulacje prawne:</b> 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	<b>Technika genowa:</b> Zgodnie z rozporządzeniem (WE) 1830/2003	Produkt nie jest modyfikowany genetycznie, nie składa się z genetycznie modyfikowanych organizmów, nie zawiera składników z GMO.
9	<b>Trwałość produktu</b>	12 miesięcy od daty produkcji
10	<b>Warunki przechowywania:</b>	Miejsce chłodne i suche (temp. poniżej 15°C, wilgotność względna < 60%)
11	<b>Opakowanie:</b>	25 kg worki papierowe 30x25 kg = 750 kg na palecie
<i>Spośród użytych materiałów opakowaniowych nie ma zagrożenia dla zdrowia użytkowników końcowych. Zgodność z przepisami prawnymi dotyczącymi materiałów opakowaniowych jest obecnie dostępna u dostawcy.</i>		
12	<b>Oznakowanie opakowania:</b>	Dystrybutor, nazwa produktu, waga, data przydatności do spożycia
13	<b>EAN</b>	421771200440
14	<b>Numer taryfy celnej:</b>	11029070
15	<b>Kraj pochodzenia</b>	Obszar /poza UE/UE
16	<b>Data:</b>	10.01.2022

