

SPECYFIKACJA PRODUKTU

Art. Nr. 0060212

| | | | |
|--|--|---|--|
| 1 | MALMON oznaczenie produktu: | Royal Stabil | |
| 2 | Opis produktu: | Środek do produkcji pieczywa mieszanego, pszenno-żytniego a także pieczywa specjalnego i bułek. Utrzymuje świeżość i stabilizuje pieczywo. | |
| 3 | Składniki: | Gluten pszenny , środek przeciwzbrylający: siarczan wapnia, enzymy, środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy | |
| 4 | Ocena sensoryczna: Konsystencja..... Kolor..... Zapach/Smak..... |proszek bez zbryleńbeżowyswoisty, bez obcych zapachów i smaków | |
| 5 | Zastosowanie: Dozowanie | Do produkcji chleba i innego drobnego pieczywa 1 - 2 % w stosunku do ilości użytej mąki | |
| 6 | Wartości odżywcze w 100 g produktu: Wartość energetyczna (energia)..... Tłuszcz..... w tym kwasy tłuszczowe nasycone..... Węglowodany..... w tym cukry..... Błonnik..... Białko..... Sól..... |1543 kJ / 365 kcal4,5 g0,8 g9,9 g<0,1 g1,0 g70,3 g<0,01 g | |
| 7 | Parametry mikrobiologiczne: (Produkt jest wolny od drobnoustrojów chorobotwórczych i jest zgodny z europejskim rozporządzeniem w sprawie aflatoksyn. Całkowita liczba mikroorganizmów (30°C) Escherichia coli Gronkowce koagulazo-dodatnie Przypuszczalne <i>Bacillus cereus</i> Zarodniki <i>Clostridia</i> redukujące siarczyny Salmonella Formy drożdży i pleśni | Wartość KbE/g (jednostki tworzące kolonie) 10 ⁶ 10 10 ² 10 ² 10 ³ - 10 ⁴ | Wartość ostrzegawcza KbE/g (jednostki tworzące kolonie) - 100 10 ³ 10 ³ 10 ³ Nie obecna w 25 g - |
| <p><i>Powyższe specyfikacje oparte są na wartościach dla „mąk zbożowych” wydanych przed DGHM. Ich zalecenia dotyczą towarów sprzedawanych bezpośrednio klientom detalicznym. Nie dotyczą surowców ani półproduktów. Jako, że produkt jest surowcem przeznaczonym do celów wypiekowych, który podlega obróbce cieplnej, wartości DGHM można uznać jedynie za wytyczne. Jeżeli te wartości zostaną przekroczone, zbywalność produktu nie zostanie automatycznie zmniejszona. Produkt przed spożyciem musi być całkowicie poddany obróbce termicznej, nie może być spożywany na surowo.</i></p> | | | |
| 8 | Składniki z potencjałem alergennym zgodnie z dyrektywą 1169/2011 1) Zboża zawierające gluten oraz produkty pochodne pszenica | Jako składnik tak tak | Możliwość skażenia krzyżowego nie nie |



| | | |
|---|-----|-----|
| jęczmień | nie | tak |
| żyto | nie | tak |
| owies | nie | tak |
| orkisz | nie | tak |
| kamut | nie | nie |
| hubrydy | nie | nie |
| 2) Skorupiaki i produkty pochodne | nie | nie |
| 3) Jaja i produkty pochodne | nie | tak |
| 4) Ryby i produkty pochodne | 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) | nie | tak |
| 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 ₂ | nie | nie |
| 13) Łubin i produkty pochodne | nie | tak |
| 14) Mięczaki i produkty pochodne | nie | nie |

Informujemy, że powyższa lista zanieczyszczeń krzyżowych wskazuje na możliwość przedostania się śladów alergenów poprzez linie produkcyjne. Jest ona oparta na aktualnych informacjach i regularnie weryfikowana. Potencjalne ślady alergenów surowców użytych do produkcji u odbiorcy, nie są zatem brane pod uwagę ani oceniane. Wykluczenie wszelkich alergenów wymienionych w powyższej tabeli z etykiet produktów wymaga zatem oddzielnego testowania i wiąże się z odpowiednim czyszczeniem oraz kontrolą produktu końcowego. W związku z tym producent nie ponosi odpowiedzialności za oznaki braku alergenów, które nie zostały wcześniej uzgodnione z producentem.

| | | |
|-----------|---|--|
| 9 | Technika genowa (Zgodnie z rozporządzeniem UE-VO 1829-1830/2003 nie ma obowiązku oznakowania): | Produkt nie jest modyfikowany genetycznie, nie składa się z genetycznie modyfikowanych organizmów, nie zawiera składników wyprodukowanych z GMO. |
| 10 | Warunki przechowywania: | Miejsce chłodne i suche |
| 11 | Trwałość produktu: | 12 miesięcy od daty produkcji (w zamkniętym oryginalnym opakowaniu) |
| 12 | Opakowanie: | 25 kg worek papierowy (wielowarstwowy)/750 kg paleta. Wszystkie opakowania towarów żywnościowych są bezpieczne (LFGB), zgodne z przepisami EU-VO 1935/2004 i VO 10/2011 i zaleceniami BfR. |



| | | |
|----|---------------------------|---|
| 13 | Prawo żywnościowe: | Produkt jest zgodny z przepisami Republiki Federalnej Niemiec oraz z dyrektywami i przepisami WE. |
| 14 | Kraj pochodzenia | Niemcy |
| 15 | Stan informacji: | 09.03.2022r. |