

SPECYFIKACJA PRODUKTU

Art. Nr. 012003

1.	Malmon Nazwa produktu:	GLUTEN PSZENNY
2.	Opis produktu:	Naturalna mieszanina białek, które w połączeniu z wodą wskazują bardzo dobre właściwości lepkością, które nadają ciastu gąbczastą konsystencję co sprawia, że wypiek jest miękki, elastyczny, pulchny i długo utrzymuje świeżość. Produkt ten pozyskiwany jest z wysoko jakościowej mąki pszennej.
3.	Składniki:	<u>pszenica</u>
4.	Dane fizyko – chemiczne: Wygląd Zapach Smak Kolor Wilgotność Sucha masa Wartość pH Białko Białko w suchej masie Popiół Gęstość	proszek charakterystyczny charakterystyczny żółto – brązowy max. 8,0 % min. 92 % ok. 5,7 min 78 % min. 83,0 % max.0,9 % ok. 580 g/l
5.	Wartości odżywcze w 100 g; Energia Tłuszcze w tym nasycone kwasy tłuszczowe Węglowodany w tym cukry Błonnik Białko Sól Sód	1685 kJ/100g 399 kcal/100g 5,8 g/100 g 1,2 g/100 g 4,7 g/100g 2,2 g/100 g 3,8 g/100g 80 g/100 g 0,13 g/100 g 0,05 g/100g



6. Mikrobiologia:	Całkowita liczba drobnoustrojów Drożdże Pleśnie Salmonella	max. 5,000 g max. 500 /g max. 500 /g nieobecne w 25 g
7. Zastosowanie:	Chleby, drobne wypieki piekarnicze i cukiernicze, mrożone wypieki, płatki śniadaniowe, wegetariańskie zamienniki mięsa, mieszanki piekarnicze, makarony, produkty mięsne	
8. Funkcjonalność:	Elastyczna struktura, stabilizacja ciasta, włóknista konsystencja, dobra absorpcja wody, wydłużenie świeżości wypieku, regulacja zawartości białka, zwiększa objętość wypieków	
9. Deklaracja:		Gluten pszenny można zadeklarować jako gluten pszenny lub jako białko pszenne.
10. Technika genowa:	Zgodnie z rozporządzeniem (WE) 1829/2003 i 1830/2003 z późniejszymi zmianami	Produkt nie jest modyfikowany genetycznie i spełnia wymogi VLOG dot. certyfikacji wolnej od GMO.
11. Składniki z potencjałem alergennym:	Zgodnie z załącznikiem II Rozporządzenia UE 1169/2011 ze zmieniającą dyrektywą	Produkt jest alergenem i zawiera składnik alergenny (gluten z pszenicy)
12. Opakowanie:		Worek papierowy o masie netto 25 kg, 750 kg – paleta,
13. Warunki przechowywania:	Produkt odpowiada Rozporządzeniu (WE) 178/200 oraz wszystkimi innymi obowiązującymi przepisami WE dot. żywności.	Przechowywać w chłodnych i suchym miejscu. W oryginalnie zamkniętym opakowaniu trwałość wynosi 24 miesiące od daty produkcji.
14. Kraj pochodzenia		Niemcy
15. Numer taryfy celnej:		11090000
16. Data:		05.01.2022r.

