

SPECYFIKACJA PRODUKTU

Art. Nr. 12113

1	MALMON oznaczenie produktu	Ciemny ekstrakt słodowy		
2	Opis produktu	Ekstrakt słodu jest produktem całkowicie naturalnym i jest wytwarzany z jęczmienia w procesie słodowania, zacierania i końcowego zateżnienia przez odparowanie. Jest to naturalny wzmacniacz smaku, który może być stosowany do wzmocnienia naturalnego słodowego smaku.		
3	Dane sensoryczne: Zapach..... Smak..... Konsystencja..... Kolor.....	Mocno słodowy Mocno słodowy Lepka ciecz Bardzo ciemny brąz		
4	Zastosowanie	Do produkcji pieczywa		
5	Trwałość produktu	18 miesięcy od daty produkcji		
6	Dozowanie	1-3%		
7	Składniki	słód <u>jęczmienny</u> i <u>jęczmień</u> , woda		
8	Pochodzenie surowców:	Finlandia		
9	Technika genowa: Zgodnie z rozporządzeniem WE 1829/2003, 1830/2003 i dyrektywą 2001/18/WE (nie ma obowiązku oznakowania)	Produkt nie jest modyfikowany genetycznie, nie składa się z genetycznie modyfikowanych organizmów, nie zawiera składników wyprodukowanych z GMO.		
10	Nanotechnologia i promieniowanie jonizujące:	Produkt i jego składniki nie poddane są działaniu promieniowania jonizującego i nie stosowana była nanotechnologia.		
11	Zanieczyszczenia, pestycydy i metale ciężkie:	Zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 396/2005 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni oraz zgodnie z Rozp.(UE) 2023/915 z dn. 25.04.2023 ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych		
12	Składniki z potencjałem alergennym wg LIMV:			
	Nr.	Składnik	Zawart. w recepturze	Skażenie krzyżowe
	1.1	Pszenica	-	możliwe
	1.2	Żyto	-	możliwe
	1.3	Jęczmień	+	
	1.4	Owies	-	możliwe
	1.5	Orkisz	-	-
	1.6	Kamut	-	-
	1.0	Gluten	+	
	2.0	Skorupiaki	-	-



		muszelkowe		
3.0	Jaja	-	-	-
4.0	Ryba	-	-	-
5.0	Orzeszki ziemne	-	-	-
6.0	Soja	-	-	-
7.0	Mleko krowie	-	-	-
8.1	Migdały	-	-	-
8.2	Orzechy laskowe	-	-	-
8.3	Orzechy włoskie	-	-	-
8.4	Nerkowce	-	-	-
8.5	Orzechy pekan	-	-	-
8.6	Orzechy brazylijskie	-	-	-
8.7	Pistacje	-	-	-
8.8	Makadamia	-	-	-
8.0	Orzechy	-	-	-
9.0	Seler	-	-	-
10	Gorczyca	-	-	-
11	Sezam	-	-	-
12	Siarczyny (E220, E228)	-	-	-
13	Łubin	-	-	-
14	Muszle	-	-	-
13	Wartość odżywcza w 100 g: Wartość energetyczna (energia)..... Tłuszcz, w tym:..... kwasy tłuszczowe nasycone..... Węglowodany, w tym:..... Cukry..... Błonnik..... Białko..... Sól.....			1110 kJ / 261 kcal0 g0 g59,0 g25,0 g1,3 g5,4 g1,4 g
14	Wartość mikrobiologiczna: Całkowita liczba bakterii tlenowych (jtk/g)..... Pleśnie (jtk/g)..... Drożdże (jtk/g)..... Salmonella w 25 g.....			<10 000 <100 <100 nieobecna
15	Dane fizyko-chemiczne: Sucha masa [°Bx]..... pH [10 % roztwór]..... Lepkość [25°C]..... Gęstość [20°C]..... Barwa [EBC].....			74-76 3,8-4,5 1.000-5.000 cP 1,3-1,4 g/ml 7500±8500
16	Warunki przechowywania:			Przechowywać w suchym i chłodnym pomieszczeniu, max. 25°C



17	Czystość-wymagania:	Starannie dobrane surowce spełniają obowiązujące przepisy i regulacje czystości FAO/WHO
18	Opakowanie:	14 kg kanister- HDPE
19	Oznakowanie opakowania:	Dystrybutor, nazwa produktu, waga netto, data przydatność do spożycia
20	Stan informacji:	27.01.2023r.

