

## SPECYFIKACJA PRODUKTU

1	<b>MALMON oznaczenie produktu</b>	<b>Fresh M CL</b>
2	<b>MALMON numer artykułu</b>	84 000 408
3	<b>Opis produktu:</b> Kolor..... Zapach..... Smak..... Konsystencja.....	Szaro-brązowy aromatyczny kwaśny, aromatyczny Sypka
4	<b>Zastosowanie:</b>  Dozowanie:	Produkcja pieczywa wypiekanego na zakwasie (Mąki i zakwasy nie nadają się do spożycia na surowo i należy je wcześniej poddać obróbce termicznej) 0,5 - 1,2% (w przeliczeniu na mąkę)
5	<b>Warunki przechowywania</b>	W chłodnym i suchym miejscu
6	<b>Trwałość produktu</b>	365 dni
7	<b>Oznakowanie partii produkcyjnej</b>	8 – cyfrowy numer produktu
8	<b>Dane technologiczne</b> Wartość pH..... Stopień kwasowości.....	.....ok. 3,7 .....ok. 45±5
9	<b>Składniki:</b>	Suszony zakwas (produkty przemiału <u>żyta</u> ), mąka <u>pszenna</u> , środek do przetwarzania mąki: (kwas askorbinowy), enzymy
10	<b>Składniki z potencjałem alergennym:</b> Zgodnie z załącznikiem do rozporządzenia (WE) 1169/2011 ze zmieniającą się dyrektywą	Zboże z zawartością glutenu ( <u>żyto, pszenica</u> )  (Dystrybutor magazynuje inne alergeny takie jak: soja, sezam, nabiał, jaja, orzechy)
11	<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna ..... Tłuszcz całkowity..... - kwasy tłuszczowe nasycone..... Węglowodany, w tym:..... - cukier..... Błonnik..... Białko..... Sól.....	średnio/ 100g ..... 1373 kJ / 325 kcal ..... 1,4 g ..... 0,3 g ..... 63,0 g ..... 1,0 g ..... 12,0 g ..... 6,7 g ..... 0,1 g
	<b>Mikrobiologia:</b> Mikroorganizmy tlenowe Escherichia coli Drożdże Gronkowce koagulazo-dodatnie Przypuszczalny Bacillus cereus Zarodniki Clostridia redukujące siarczyny Salmonella	.....<10 <sup>6</sup> .....<10 <sup>2</sup> .....<10 <sup>4</sup> .....<10 <sup>3</sup> .....<10 <sup>3</sup> .....<10 <sup>3</sup> .....<10 <sup>3</sup> .....Nieobecne w 25 g
13	<b>Powiązana karta charakterystyki</b>	Nie jest konieczna
14	<b>Oznaczenie opakowania</b>	Dystrybutor, nazwa produktu, waga, numer partii produkcyjnej, data przydatności do spożycia



15	<b>Opakowanie</b>	20 kg worek papierowy z wkładką foliową
16	<b>Stan informacji:</b>	22.01.2025r.

**Dodatkowe informacje:**

Zgodnie z Rozporządzeniem (UE) nr 1830/2003, żaden z naszych produktów nie musi być oznaczony jako GMO. Produkty nie są poddawane działaniu promieniowania jonizującego i zgodnie z rozporządzeniem UE nr 1169/2011 nie stosowana jest nanotechnologia. Produkty i opakowania odpowiadają europejskim i niemieckim przepisom dotyczącym żywności. Podczas stosowania zaleca się sprawdzanie deklaracji dla każdego produktu pod kątem lokalnych wymagań prawnych, aby zapewnić prawidłowe oznakowanie. Informacje podane w niniejszej specyfikacji są poufne i nie mogą być przekazane osobom trzecim.

