

SPECYFIKACJA PRODUKTU

Art. Nr. 1-425-00

1	MALMON oznaczenie produktu:	Słód jęczmienny jasny EBC 30
2	Opis produktu:	Aromatyczny słód jest wytwarzany z jęczmienia browarnego w typowym procesie produkcyjnym. Kiełkujący jęczmień jest scukrzany w piecach bębnowych, a następnie karmelizowany. Produkt można deklarować jako pełnoziarnisty.
3	Cechy jakościowe: Konsystencja..... Kolor..... Zapach..... Smak.....	Proszkowata, podobna do mąki Jasnobeżowy Słodowy- aromatyczny, bez obcych zapachów Słodowy, aromatyczny, lekko słodki bez obcych smaków
4	Zastosowanie:	Do produkcji chleba i innych wyrobów piekarniczych
5	Trwałość produktu:	15 miesięcy od daty produkcji
6	Dozowanie:	0,5-1,0% w stosunku do użytych mąk
7	Składniki:	Pełnoziarnista mąka słodowa (jęczmień)
8	Technika genowa: Zgodnie z rozporządzeniem 1829/2003 i 1830/2003 oraz zmieniającej dyrektywą 2001/18/EG, nie ma obowiązku oznakowania	Produkt nie jest modyfikowany genetycznie, nie składa się z genetycznie modyfikowanych organizmów, nie zawiera składników wyprodukowanych z GMO.
9	Nanotechnologia i promieniowanie jonizujące:	Produkt i jego składniki nie poddane są działaniu promieniowania jonizującego i nie stosowana była nanotechnologia.
10	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
11	Składniki z potencjałem alergennym: Zgodnie z załącznikiem II Rozporządzenia UE 1169/2011 z późniejszymi zmianami	Zboże z zawartością glutenu (jęczmień)
12	Wartość odżywcza w 100 g: Wartość energetyczna (energia)..... Tłuszcz..... Kwasy tłuszczowe nasycone..... Węglowodany..... Cukry..... Błonnik..... Białko..... Sól..... <i>*Podane wartości podlegają zwyczajowym wahaniom w produktach naturalnych</i> 1414 kJ / 336kcal3,0 g0,8 g55,0 g7,4 g24,0 g11,0 g0,01 g



13	Dane fizyko-chemiczne:							
	Wilgotność.....					≤9,0 %	
	Białko i. Tr.....					10-11,5 %	
	Kolor.....					30±5 EBC	
	Wartość L.....					72-78	
	Pozostałości sit> 200µm.....					≤9,0 %	
14	Składniki z potencjałem alergennym: Zgodnie z załącznikiem II Rozporządzenia UE 1169/2011 z późniejszymi zmianami							
	<u>Nr.</u>	<u>Składnik</u>	<u>Zawarty w składzie</u>	<u>Zanieczyszczenia krzyżowe</u>	<u>Nr.</u>	<u>Składnik</u>	<u>Zawarty w składzie</u>	<u>Zanieczyszczenia krzyżowe</u>
	1.1	Pszenica	-	-	8.2	Orzeszki laskowe	-	-
	1.2	Żyto	-	-	8.3	Orzechy włoskie	-	-
	1.3	Jęczmień	+	-	8.4	Orzechy nerkowca	-	-
	1.4	Owies	-	-	8.5	Pekany	-	-
	1.5	Orkisz	-	-	8.6	Orzechy brazylijskie	-	-
	1.6	Kamut	-	-	8.7	Pistacje	-	-
	1.0	Gluten	+	-	8.8	Makadamia	-	-
	2.0	Muszle i skorupiaki	-	-	8.9	Orzechy	-	-
	3.0	Jaja	-	-	9.0	Seler	-	-
	4.0	Ryby	-	-	10	Gorczyca	-	-
	5.0	Orzeszki ziemne	-	-	11	Sezam	-	-
	6.0	Soja	-	-	12	Siarczyny	-	-
	7.0	Mleko	-	-	13	Łubin	-	-
	8.1	Migdały	-	-	14	Muszle	-	-
15	Warunki przechowywania:			Przechowywać w ciemnym, suchym i chłodnym pomieszczeniu				
16	Czystość-wymagania:			Starannie dobrane surowce spełniają obowiązujące przepisy i regulacje czystości FAO/WHO				
17	Opakowanie:			25 kg worki papierowe (30 x 25 kg = 750 kg / paleta)				
18	Oznakowanie opakowania:			Dystrybutor, nazwa produktu, waga, data przydatność do spożycia				
19	Kraj pochodzenia:			Niemcy				
20	Data aktualizacji:			27.01.2023				

