

## SPECYFIKACJA PRODUKTU

### Art. Nr. 5810/1-660-00

1	<b>MALMON</b> oznaczenie produktu	<b>Termo Roggen</b>		
2	<b>Opis produktu</b>	Produkt został poddany obróbce termicznej w całkowicie naturalnym procesie wytwarzania. Poprzez zastosowanie Termo Roggen ciasta są łatwiejsze w obróbce, mają większą wydajność, uzyskuje się efekt emulgujący a pieczywo ma dłuższą świeżość. Produkt posiada wysoką zdolność absorpcji wody ( 2-2,5 raza więcej niż swoja masa ).		
3	<b>Cechy jakościowe:</b> Wygląd..... Zapach..... Konsystencja.....	beżowy żyta sypka		
4	<b>Zastosowanie:</b>	Do wszelkiego rodzaju ciast chlebowych		
5	<b>Trwałość produktu</b>	9 miesięcy od daty produkcji		
6	<b>Dozowanie:</b>	2 – 5 % ilości mąki z oryginalnej receptury Wprowadzić 2,5 razy tyle więcej zimnej wody, jak ilości produktu. Np. na 1 kg Termo Roggen należy dać 2,5 l zimnej wody		
7	<b>Przechowywanie:</b>	Miejsce suche i chłodne		
8	<b>Składniki</b>	mąka <u>żytnia</u>		
9	<b>Kraj pochodzenia składników:</b>	Szwecja		
10	<b>Technika genowa:</b> <b>Zgodnie z rozporządzeniem 1829/2003 i 1830/2003 nie ma obowiązku oznakowania)</b>	Produkt nie jest modyfikowany genetycznie, nie składa się z genetycznie modyfikowanych organizmów, nie zawiera składników wyprodukowanych z GMO.		
11	<b>Nanotechnologia i promieniowanie jonizujące:</b>	Produkt i jego składniki nie są poddane nanotechnologii i promieniowaniu jonizującemu.		
12	<b>Kontaminacje, pestycydy i metale ciężkie:</b>	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		
13	<b>Składniki z potencjałem alergennym:</b> <b>Zgodnie z załącznikiem II Rozporządzenia UE 1169/2011 z późniejszymi zmianami</b>			
	<b>Nr.</b>	<b>Składnik</b>	<b>Zawart. w recepturze</b>	<b>Skażenie krzyżowe</b>
	1.1	Pszenica	-	-
	1.2	Żyto	+	-



1.3	Jęczmień	-	-
1.4	Owies	-	-
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	-	-
14	<b>Wartość odżywcza w 100 g:</b> Wartość energetyczna (energia)..... Tłuszcz, w tym:..... kwasy tłuszczowe nasycone..... Węglowodany, w tym:..... Cukry..... Błonnik..... Białko..... Sól.....	.....1401 kJ /335 kcal .....2,5 g .....0,2 g .....64,0 g .....2,4 g .....13,0 g .....9,0 g .....0 g	
15	<b>Wartość mikrobiologiczna:</b> Całkowita liczba bakterii tlenowych (jtk/g)..... Pleśnie (jtk/g)..... Drożdże (jtk/g)..... E.coli (jtk/g)..... Salmonella w 25 g.....	.....<10 000 .....<1000 .....<1000 .....<10 .....nieobecna	



<b>16</b>	<b>Dane fizyko-chemiczne</b> Wilgotność, %..... Popiół, 600°C, %.....	.....11% .....1,5%
<b>18</b>	<b>Wymogi czystości:</b>	Starannie dobrane surowce spełniają obowiązujące przepisy i regulacje czystości FAO/WHO
<b>19</b>	<b>Opakowanie:</b>	25 kg dwuwarstwowe worki papierowe (30 x 25 kg = 750 kg / paleta)
<b>20</b>	<b>Oznakowanie opakowania:</b>	Dystrybutor, nazwa produktu, waga, data przydatność do spożycia
<b>21</b>	<b>Stan informacji:</b>	13.01.2023

