SPECYFIKACJA PRODUKTU
Art. Nr. 545420

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 zatężania przez odparowanie. Jest to naturalny wzmacniacz smaku, który może być stosowany do wzmocnienia naturalnego słodowego smaku.
3.	**Składniki**	słód **jęczmienny** i **jęczmień** (pochodzenie:Finlandia), woda
4.	**Zastosowanie**	Do produkcji pieczywa
5.	**Dozowanie**	1-3%
6.	**Dane sensoryczne:** Zapach Smak Konsystencja Kolor	 Mocno słodowy Mocno słodowy Lepka ciecz Bardzo ciemny brąz
7.	**Dane fizyko-chemiczne:** Sucha masa [°Bx] Kolor (EBC) Lepkość cP [25°C] Gęstość g/ml [20°C] pH [10 % roztwór]	 74-76 7.500-8.500 1.000-5.000 1,3-1,4 3,8-4,5
8.	**Wartość mikrobiologiczna**: Całkowita liczba bakterii tlenowych (jtk/g) Pleśnie (jtk/g) Drożdże (jtk/g) Salmonella w 25 g	 <10 000 <100 <100 nieobecna
9.	**Wartość odżywcza w 100 g:** Wartość energetyczna (energia) Tłuszcz, w tym: kwasy tłuszczowe nasycone Węglowodany, w tym: Cukry Błonnik Białko Sól	 1110 kJ / 261 kcal 0 g 0 g 59,0 g 25,0 g 1,3 g 5,4 g 1,4 g
10.	**GMO**	Zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003 w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy oraz rozporządzeniem (WE) nr 1830/2003 w sprawie śledzenia żywności i pasz wyprodukowanych z organizmów genetycznie zmodyfikowanych oraz zmieniającym dyrektywę 2001/18/WE , niniejszym potwierdzamy, że artykuł nie zawiera, nie składa się,

		ani nie jest wyprodukowany z GMO i w związku z tym nie podlega wymogom etykietowania.
	Nanotechnologia i promieniowanie jonizujące	Produkt i jego składniki nie są poddane nanotechnologii i promieniowaniu jonizującemu.
	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.	**Czystość-wymagania:**	Starannie dobrane surowce odpowiadają aktualnie obowiązującym przepisom prawnym i są produkowane zgodnie z GMP

12. Składniki z potencjałem alergennym wg LIMV:

Nr.	Składnik	Uwagi
1.	**Zawierające gluten , ziarno ***	**+ jęczmień**
2.	**Skorupiaki**	**-**
3.	**Jaja**	**-**
4.	**Ryby**	**-**
5.	**Orzeszki ziemne**	**-**
6.	**Soja**	**-**
7.	**Mleko**	**-**
8.	**Orzechy ****	**-**
9.	**Seler**	**-**
10.	**Gorczyca**	**-**
11.	**Nasiona sezamu**	**-**
12.	**Dwutlenek siarki, siarczany**	**-**
13.	**Łubin**	**-**
14.	**Mięczaki**	**-**

* pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe,migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, pekan, orzechy brazylijskie, pistacje, orzechy makadamia
-NIE, +TAK, może zawierać śladowe ilości (np. alergeny są przetwarzane w fabryce)

Dystrybutor magazynuje również sezam, soję, orzechy(w tym ziemne), jaja, nabiał

13. Informacje na temat konkretnych diet

Wegetariańska +	Halal +
Wegańska +	Koszerny +

14.	**Warunki przechowywania**:	Przechowywać w nieotwartym opakowaniu w temperaturze maksymalnie 25°C, otwarte opakowanie przechowywać w lodówce
15.	**Trwałość produktu**	18 miesięcy od daty produkcji
16.	**Opakowanie:**	14 kg kanister- HDPE
17.	**Oznakowanie opakowania:**	Dystrybutor, nazwa produktu, waga netto, data przydatność do spożycia
18.	**Stan informacji:**	18.12.2025r.