malmon
powody do wypieków

SPECYFIKACJA PRODUKTU
Art. Nr. 545430

1.	**MALMON oznaczenie produktu**	**Jasny ekstrakt słodowy**
2.	**Opis produktu**	Ekstrakt słodu jest produktem czysto-naturalnym i jest wytwarzany z jęczmienia w procesie słodowania, zacierania i końcowego zatężania przez odparowanie. Nie zawiera żadnych dodatków, produkt nadaje się dla diety wegańskiej.
3.	**Składniki**	słód **jęczmienny** i **jęczmień** (pochodzenie surowców: Finlandia), woda
4.	**Zastosowanie**	Do produkcji pieczywa
5.	**Dozowanie**	Pieczywo jasne (1-1,5%) Pieczywo ciemne (2-3 %)
6.	**Dane sensoryczne:** Zapach Smak Konsystencja Kolor	 Słodowy Słodki, typowo słodowy Lepka ciecz Jasny, złocisty brąz
7.	**Dane fizyko-chemiczne:** Sucha masa °Bx pH [10 % roztwór] Lepkość [25°C] Gęstość [20°C] Barwa [EBC] Siała diastatyczna (WK)	 77,5-80,5 4,5-5,5 <20000 cP 1,35-1,40 g/ml 80-150 0
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	 1228 kJ / 289 kcal 0 g 0 g 68,0 g 35,0 g <1,0 g 4,6 g 0,02 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.	**Trwałość produktu**	12 miesięcy od daty produkcji

15.	**Warunki przechowywania**:	Przechowywać w suchym i chłodnym pomieszczeniu (Temperatura max. 22°C, zamknięte opakowanie) Otwarte opakowanie przechowywać w lodówce.
16.	**Opakowanie:**	14 kg kanister- HDPE
17.	**Oznakowanie opakowania:**	Dystrybutor, nazwa produktu, waga netto, data przydatność do spożycia
18.	**Stan informacji:**	18.12.2025r.