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 (**<u>jęczmień)</u>**
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……... **Podane wartości podlegają zwyczajowym wahaniom w produktach naturalnych*	 …….....1414 kJ / 336kcal ……..3,0 g ……..0,8 g ……55,0 g ……7,4 g ……24,0 g ……11,0 g ……0,01 g

13	**Dane fizyko-chemiczne**: Wilgotność…… Białko i. Tr…….. Kolor……... Wartość L…….. Pozostałości sit> 200µm……	 ……..……≤9,0 % ……..…...10-11,5 % ……...……30±5 EBC ……..…...…72-78 …….……..≤9,0 %

14 **Składniki z potencjałem alergennym:**
Zgodnie z załącznikiem II Rozporządzenia UE 1169/2011 z późniejszymi zmianami

Nr.	***Składnik***	***Zawarty w składzie***	***Zanieczyszczenia krzyżowe***	***Nr.***	***Składnik***	***Zawarty w składzie***	***Zanieczyszczenia krzyżowe***
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**	Pekan	-	-
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 odpowiadają aktualnie obowiązującym przepisom prawnym i są produkowane zgodnie z GMP
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:**	18.03.2024