SPECYFIKACJA PRODUKTU
Art. Nr. 545091

1.	**MALMON oznaczenie produktu**	**ROGGENMALZEXTRAKT (100%)** **Żytni ekstrakt słodowy**
2.	**Opis produktu**	Ekstrakt słodowy żytni jest wytwarzany ze 100 % słodu żytniego. Charakterystyczny aromat i charakterystyczny kolor produktu wynika z unikalnego procesu produkcji słodu i ekstraktu słodowego.
3.	**Składniki**	słód żytni, woda
4.	**Pochodzenie surowców:**	Finlandia
5.	**Dozowanie**	1-5%
6.	**Zastosowanie**	Do produkcji pieczywa
7.	**Dane sensoryczne:** Zapach Smak Konsystencja Kolor	 Silny aromat słodowy Mocno słodowy Lepka ciecz Ciemny brąz
8.	**Dane fizyko-chemiczne:** Sucha masa °Bx pH [10 % roztwór] Lepkość [25°C] Gęstość [20°C] Barwa [EBC]	 72-76 3,7-4,7 ≤10 000 1,3-1,4 g/ml 6200-8000
9.	**Wartość mikrobiologiczna**: Całkowita liczba bakterii tlenowych (jtk/g) Pleśnie (jtk/g) Drożdże (jtk/g) Salmonella w 25 g	 <10 000 <100 <100 nieobecna
10.	**Wartość odżywcza w 100 g:** Wartość energetyczna (energia) Tłuszcz, w tym: kwasy tłuszczowe nasycone Węglowodany, w tym: Cukry Błonnik Białko Sól	 1136 kJ / 268 kcal 0 g 0 g 59,0 g 30 g 1,8 g 6,6 g 1,35 g
11.	**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.

Malmon | Trablice 65A | 26-624 Kowala | NIP: 948 150 39 94 | **Magazyn/Biuro:** Mroczków Gościnny 52C | Opoczno 26-300
T: 44 75 42 456 | T2: 44 75 42 454 | @: info@malmon.eu | www.malmon.eu

	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
12.	**Czystość-wymagania:**	Starannie dobrane surowce spełniają obowiązujące przepisy i regulacje czystości FAO/WHO

13. Składniki z potencjałem alergennym wg LIMV:

Nr.	Składnik	Uwagi
1.	**Zawierające gluten , ziarno ***	**+ żyto**
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

14.	**Informacje na temat konkretnych diet**	Wegetariańska + Halal + Wegańska + Koszerny +
15.	**Trwałość produktu**	18 miesięcy od daty produkcji
16.	**Warunki przechowywania**:	Nieotwarte opakowanie w temperaturze do 25°C. Otwarte opakowanie przechowywać w lodówce.

17.	**Opakowanie:**	12,5 kg, kanister
18.	**Oznakowanie opakowania:**	Dystrybutor, nazwa produktu, waga netto, data przydatność do spożycia
19.	**Stan informacji:**	18.12.2025