SPECYFIKACJA PRODUKTU
Art. Nr. 0023040

1	**MALMON oznaczenie produktu:**	Eden Malz Cool	
2	**Opis produktu**:	Wysokojakościowy środek wypiekowy do pieczywa z aromatycznymi słodami, z ekstraktem słodu przy zastosowaniu w produkcjach zimnych	
3	**Składniki:**	Mąka **pszenna**, dekstroza, cukier, emulgator(y): mono -i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono i diacetylowinowym, **lecytyna(sojowa**), ekstrakt słodu **jęczmiennego**; zagęstnik(i): sól sodowa karboksymetylocelulozy, mąka słodowa **jęczmienna**, regulator kwasowości: difosforan disodowy; **mąka sojowa**; enzymy; środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy.	
4	**Ocena sensoryczna:** Konsystencja…… Kolor…… Zapach/Smak……	 Sypki proszek, bez grudek Brązowy Swoisty , bez obcych smaków i zapachów	
5	**Zastosowanie:……** **Dozowanie:……...**	Produkcja pieczywa pszennego 2 – 4 % w stosunku do ilości użytych mąk	
6	**Wartości odżywcze w 100 g produktu:** Wartość energetyczna (energia)…… Tłuszcz…… w tym nasycone kwasy tłuszczowe…… Węglowodany…… w tym cukry…… Błonnik…… Białko…….. Sól……	 ……1661 kJ / 396 kcal …….…… 12,6 g ……..8,5 g ……59,8 g ……32,4 g …...……8,6 g …..……..……5,9 g ……..……..4,77 g	
7	**Parametry mikrobiologiczne:** (Produkt jest wolny od patogennych mikroorganizmów i jest zgodny z europejskim rozporządzeniem w sprawie aflatoksyn) Ogólna liczba mikroorganizmów (30°C) Escherichia coli Gronkowce koagulazododatnie Przypuszczalnie Bacillus cereus Zarodniki *Clostridia* redukujące siarczyny Salmonella Drożdże i pleśnie	Wartość jtk/g 1 000 000 10 100 100 100 10 000 - 10 000	Wartość ostrzegawcza jtk/g - 100 1 000 1 000 1 000 Nie obecna w 25 g -

Powyższa specyfikacja opiera się na wartościach „produktów zbożowo mącznych" wydanych przez DGHM (Niemieckie Stowarzyszenie Higieny i Mikrobiologii). Ich zalecenia dotyczą towarów, sprzedawanych bezpośrednio klientom detalicznym i nie dotyczą one surowców ani półproduktów. Ze względu, że ten produkt jest surowcem do pieczywa, który podlega obróbce cieplnej,

wartości DGHM można traktować jedynie jako wytyczne, co w przypadku przekroczenia tych wartości zbywalność produktu nie zostałaby automatycznie obniżona.			
8	**Składniki z potencjałem alergennym zgodnie z dyrektywą 1169/2011**	Jako składnik	Możliwość skażenia krzyżowego
	1) Zboża zawierające gluten oraz produkty pochodne	tak	nie
	Pszenica	tak	nie
	Jęczmień	tak	nie
	Żyto	nie	tak
	Owies	nie	tak
	Orkisz	nie	tak
	Kamut	nie	nie
	Hybrydy	nie	nie
	2)Skorupiaki i produkty pochodne	nie	nie
	3) Jaja i produkty pochodne	nie	tak
	4) Ryby i produkty pochodne	nie	nie
	5) Orzeszki ziemne (orzeszki arachidowe) i produkty pochodne	nie	nie
	6) Soja i produkty pochodne	tak	nie
	7) Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	nie	tak
	8) Orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacja/orzech pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne	nie	nie
	9) Seler i produkty pochodne	nie	nie
	10) Gorczyca i produkty pochodne	nie	nie
	11) Nasiona sezamu i produkty pochodne	nie	nie
	12) Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniu powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO2	nie	nie
	13) Łubin i produkty pochodne	nie	tak
	14) Mięczaki i produkty pochodne	nie	nie
Informujemy, że powyższa lista zanieczyszczeń krzyżowych wskazuje na możliwość przedostania się śladów alergenów poprzez linie produkcyjne. Jest ona oparta na aktualnych informacjach i regularnie weryfikowana. Potencjalne ślady alergenów surowców użytych do produkcji u odbiorcy, nie są zatem brane pod uwagę ani oceniane. Wykluczenie wszelkich alergenów wymienionych w powyższej tabeli z etykiet produktów wymaga zatem oddzielnego testowania i wiąże się z odpowiednim czyszczeniem oraz kontrolą produktu końcowego. W związku z tym producent nie ponosi odpowiedzialności za oznaki braku alergenów, które nie zostały wcześniej uzgodnione z producentem.			
9	**Technika genowa (Zgodnie z rozporządzeniem UE-VO 1829-1830/2003 nie ma obowiązku oznakowania)**	Produkt nie jest modyfikowany genetycznie, nie składa się z genetycznie modyfikowanych organizmów, nie zawiera składników wyprodukowanych z GMO.	
10	**Warunki przechowywania**	Miejsce chłodne i suche	
11	**Trwałość produktu**:	12 miesięcy od daty produkcji (w zamkniętym oryginalnym opakowaniu)	
12	**Opakowanie:**	25 kg worek papierowy Opakowania towarów żywnościowych są bezpieczne,	

		zgodne z Rozp. EU 1935/2004, 10/2011 i LFGB oraz rekomendowane przez BfR.
13	**Prawo żywnościowe;**	Produkt jest zgodny z przepisami Republiki Federalnej Niemiec oraz z odpowiednimi Dyrektywami UE lub rozporządzeniami UE.
14	**Kraj pochodzenia:**	EU, DE HU,RO,BG,FR,DE,NL,IN,JP,AT,PL,RU,RS,UA,BR,CN,
15	**Stan informacji:**	31.01.2025r.