SPECYFIKACJA PRODUKTU
Art. Nr. 32015

1.	**Malmon nazwa produktu:**	Mąka orkiszowa Typ 630 **(**Dinkelmehl Type 630)
2.	**Opis produktu:**	Wyprodukowana ze zdrowego, oczyszczonego, obranego ziarna orkiszu, poddanego kontroli detektorem metalu
3.	**Składniki**:	100 % **orkiszu**
4.	**Cechy jakościowe:** Zapach / Smak Wygląd / Kształt / Kolor Czystość	 Charakterystyczny, bez obcych zapachów, bez obcych smaków Jasno-beżowo-biała mąka Wolny od szkodników zwierzęcych, ciał obcych i innych zanieczyszczeń
5.	**Dane fizyko – chemiczne:** Wilgotność Zawartość popiołu Wskaźnik aktywności amylaz Wilgotny gluten	 max. 15,0 % max. 0,7 % min. 220 sec. ok. 28,0-34,0 %
6.	**Wartości odżywcze w 100 g:** Wartość energetyczna Tłuszcz - w tym nasycone kwasy tłuszczowe Węglowodany - w tym cukry Białko Błonnik Sól	 1460 kJ / 349 kcal 1,3 g 0,2 g 68,9 g 0,8 g 12,4 g 3,7 g <0,01 g zawartość soli wynika wyłącznie z naturalnie występującego sodu)
7.	**Pozostałości/ zanieczyszczenia:** **Mykotoksyny** **Pestycydy, herbicydy** **Metale ciężkie**	 Odpowiada przepisom żywnościowym w aktualnie obowiązującej wersji (Rozp. UE 2023/915) Odpowiada przepisom żywnościowym w aktualnie obowiązującej wersji (Rozp. WE 396/2005) /produkty BIO wg Rozp. UE 2018/848, 889/2008 opublikowane wytyczne i wartości orientacyjne BNN w odpowiedniej obowiązującej wersji Odpowiada przepisom żywnościowym w aktualnie obowiązującej wersji (Rozp. UE 2023/915)

1.	**Malmon nazwa produktu:**	Mąka orkiszowa Typ 630 **(**Dinkelmehl Type 630)
	Mikrobiologia	Zgodnie z aktualnie obowiązującymi zaleceniami Niemieckiego Towarzystwa Higieny i Mikrobiologii (DGHM) dla mąk zbożowych z pszenicy, żyta, orkiszu w odpowiednio obowiązującej wersji.
8.	**Składniki z potencjałem alergennym:** Zgodnie z załącznikiem II Rozporządzenia UE 1169/2011 z późniejszymi zmianami	Gluten (orkisz) W firmie przetwarzane są zboża zawierające: gluten, soję, sezam i łubin. Dystrybutor magazynuje również: orzechy, nabiał, jaja.
9.	**Regulacje prawne:** W momencie dostawy produkt jest zgodny z przepisami prawa żywnościowego Republiki Federalnej Niemiec i UE w wersji obowiązującej w momencie dostawy wraz z przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa produktów i z przepisami na nich opartymi. Produkt nie zawiera żadnych organizmów modyfikowanych genetycznie ani składników wytworzonych z GMO. Nie podlega oznakowaniu zgodnie z rozporządzeniami (WE) 1829/2003 i (WE) 1830/2003 Nie stosuje się napromieniowanych surowców. Podczas produkcji, obsługi i przechowywania produkt nie został poddany napromieniowaniu zgodnie z obowiązującym rozporządzeniem o napromienianiu LM.	
10.	**Trwałość produktu:**	12 miesięcy od daty produkcji (miejsce suche i chłodne)
11.	**Warunki przechowywania**:	Miejsce suche, ciemne, chłodne (temp. poniżej 15°C, wilgotność względna < 60%) Chronić przed wpływem warunków atmosferycznych
12.	**Opakowanie:**	25 kg worki papierowe 30x25 kg = 750 kg na palecie
	Spośród użytych materiałów opakowaniowych nie ma zagrożenia dla zdrowia użytkowników końcowych. Zgodność z przepisami prawnymi dotyczącymi materiałów opakowaniowych jest obecnie dostępna u dostawcy.	
13.	**Oznakowanie opakowania:**	Dystrybutor, nazwa produktu, waga, data przydatności do spożycia
14.	**EAN:**	402177320155
15.	**Numer taryfy celnej:**	11029090
16.	**Kraj pochodzenia:**	Obszar /poza UE/UE
17.	**Stan informacji:**	29.06.2026r.

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

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

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

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