SPECYFIKACJA PRODUKTU
Art. Nr. 0063116

1	**MALMON oznaczenie produktu:**	**Mexicana**	
2	**Opis produktu**:	Mieszanka do produkcji chleba i drobnego pieczywa z dużą zawartością mąki kukurydzianej	
3	**Ocena sensoryczna:** Kolor/wygląd zewnętrzny……... Konsystencja……... Smak/zapach……...	 Żółty Sypka bez grudek z widoczną kukurydzą Swoisty bez obcych smaków i zapachów	
4	**Składniki:**	mąka **pszenna,** mąka kukurydziana, nasiona słonecznika, ekstrudowana kukurydza, **gluten pszenny**, olej rzepakowy, stabilizator: guma guar; enzymy, środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy.	
5	**Zastosowanie:**	Produkcja chleba i drobnego pieczywa Dozowanie: 50 % w stosunku do całości mąki	
6	**Wartości odżywcze w 100 g produktu:** Wartość energetyczna (energia)…….. Tłuszcz…….. w tym nasycone kwasy tłuszczowe……. Węglowodany…….. w tym cukry…….. Błonnik…….. Białko…… Sól……	 ……...1737 kJ / 414 kcal ……14,5 g ……...1,1 g ……53,0 g ……...1,3 g ……...6,6 g ……14,5 g ……<0,01 g	
7	**Parametry mikrobiologiczne:** *(Produkt jest wolny od patogennych mikroorganizmów i jest zgodny z europejskim rozporządzeniem w sprawie aflatoksyn)*	Wartość (KbE/g) (jednostki tworzące kolonie)	Wartość ostrzegawcza (KbE/g) (jednostka tworząca kolonie)
	Ogólna liczba mikroorganizmów(30ºC) *Escherichia coli* Gronkowce koagulazo – dodatnie (przypuszczalnie) *Bacillus cereus* Zarodniki *Clostridium* redukujące siarczyny *Salmonella* Formy drożdży/pleśni	$1x10^6$ $1x10^1$ $1x10^2$ $1x10^2$ $1x10^2$ --- $1x10^3$	--- $1x10^2$ $1x10^3$ $1x10^3$ $1x10^3$ nie obecne 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**: 1) Zboża zawierające gluten	Jako składnik tak	Możliwość skażenia krzyżowego nie

	oraz produkty pochodne		
	Pszenica	tak	nie
	Jęczmień	nie	tak
	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	nie	tak
	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	tak
	9) Seler i produkty pochodne	nie	nie
	10) Gorczyca i produkty pochodne	nie	nie
	11) Nasiona sezamu i produkty pochodne	nie	tak
	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 1829/2003 i 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**:	6 miesięcy od daty produkcji (w zamkniętym oryginalnym opakowaniu)

12	**Opakowanie:**	25 kg worek papierowy (wielowarstwowy)/750 kg paleta Wszystkie opakowania towarów żywnościowych są bezpieczne (LFGB), zgodne z przepisami EU-VO 1935/2004 i VO 10/2011 i zaleceniami BfR.
13	**Prawo żywnościowe**:	Produkt jest zgodny z przepisami Republiki Federalnej Niemiec oraz z dyrektywami i przepisami WE.
14	**Stan informacji:**	10.02.2025r.