malmon
powody do wypieków

SPECYFIKACJA PRODUKTU
Art. Nr. 0021114

1	**MALMON oznaczenie produktu:**	**Rustico**	
2	**Opis produktu**:	Mieszanka do pieczywa rustykalnego z użyciem mąki żytniej	
3	**Składniki:**	Mąka **pszenna**, gluten **pszenny,** mąka **żytnia,** wysuszony zakwas **żytni**, sól, słodka **serwatka** w proszku, dekstroza, słód **jęczmienny** ,słód **pszenny,** skrobia **pszenna,** emulgatory: (mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono i diacetylowinowym, lecytyna **sojowa** E322), stabilizator: guma guar E412, cukier, enzymy, regulator kwasowości: kwas askorbinowy	
4	**Ocena sensoryczna:** Konsystencja…… Kolor……... Zapach/Smak……	 proszek bez grudek brązowy właściwy, produkt wolny od obcego smaku i zapachu	
5	**Zastosowanie:** **Zalecane dozowanie:**	Produkcja pieczywa rustykalnego z dodatkiem mąki żytniej 25% w stosunku do ilości użytej mąki	
6	**Wartość odżywcza w 100 g:** Wartość energetyczna (energia)…… Tłuszcz……... w tym kwasy tłuszczowe nasycone…….. Węglowodany……... w tym cukry……... Błonnik……... Białko…… Sól…….. *Wartości odżywcze podlegają typowym wahaniom w produktach naturalnych*	 ……..……..1352 kJ / 320 kcal ……3,3 g ……1,6 g ……..47,9 g ……10,4 g ……6,8 g ……..20,6 g ……..10,64 g	
7	**Parametry mikrobiologiczne:** *(Produkt jest wolny od drobnoustrojów chorobotwórczych i jest zgodny z europejskim rozporządzeniem w sprawie aflatoksyn)* Całkowita liczba bakterii (30ºC) *Escherichia coli* Gronkowce koagulozo - dodatnie (przypuszczalnie) *Bacillus cereus* Zarodniki redukujące siarczyn *Clostridium* Salmonella Pleśnie/drożdże	**Wartość KbE/g (jednostki tworzące kolonie)** 1 000 000 10 100 100 100 - 10 000	**Wartość ostrzegawcza KbE/g (jednostki tworzące kolonie)** - 100 1000 1000 1000 Nie obecne w 25 g -

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

	Powyższe specyfikacje oparte są na wartościach dla „mąk zbożowych" wydanych przed DGHM. Ich zalecenia dotyczą towarów sprzedawanych bezpośrednio klientom detalicznym. Nie dotyczą surowców ani półproduktów. Jako, że produkt jest surowcem przeznaczonym do celów wypiekowych, który podlega obróbce cieplnej, wartości DGHM można uznać jedynie za wytyczne. Jeżeli te wartości zostaną przekroczone, zbywalność produktu nie zostanie automatycznie zmniejszona. Produkt przed spożyciem musi być całkowicie poddany obróbce termicznej, nie może być spożywany na surowo.		
8	**Składniki z potencjałem alergennym zgodnie z dyrektywą 1169/2011**	**Jako składnik**	**Możliwość skażenia krzyżowego**
	1) Zboża zawierające gluten	tak	nie
	oraz produkty pochodne		
	pszenica	tak	nie
	jęczmień	tak	nie
	żyto	tak	nie
	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)	nie	nie
	i produkty pochodne		
	6) Soja i produkty pochodne	tak	nie
	7) Mleko i produkty pochodne	tak	nie
	(łącznie z laktozą)		
	8) Orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe,	nie	nie
	orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy		
	pekan, orzechy brazylijskie, pistacja/orzech		
	pistacjowy, orzechy makadamia i produkty		
	pochodne		
	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 1829/2003 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**:	12 miesięcy od daty produkcji (w zamkniętym oryginalnym opakowaniu)
12	**Opakowanie:**	25 kg wielowarstwowy worek papierowy 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 odpowiednimi Dyrektywami WE lub rozporządzeniami WE.
14	**Stan informacji:**	31.01.2025r