SPECYFIKACJA PRODUKTU
Art. Nr. 266950

1.	**MALMON oznaczenie produktu**	**Termo Dinkel**
2.	**Opis produktu**	Mąka orkiszowa poddana obróbce cieplnej w całkowicie naturalnym procesie produkcyjnym. Parametry procesu TTT oznaczają czas, temperaturę i ciśnienie w języku szwedzkim. Orkisz to składnik w pełni naturalny, w przypadku którego na etykiecie produktu gotowego nie ma konieczności podawania numeru E. Produkt nie jest przeznaczony do spożycia na surowo.
3.	**Składniki**	mąka **orkiszowa**
4.	**Zastosowanie:**	Produkt może być używany do wszystkich rodzajów ciasta chlebowego, zarówno wstępnie upieczonego, jak i wypiekanego, aby uzyskać lżejszą konsystencję. Posiada wysoką zdolność absorpcji wody (do 2-2,5 razy większą niż jego masa własna) i może być również stosowany jako zamiennik mleka w pieczywie bezlaktozowym.
5.	**Dawkowanie**	2 – 5 % ilości mąki z oryginalnej receptury Wprowadzić 2,5 razy tyle więcej zimnej wody niż ilości produktu. Np. na 1 kg Termo Dinkel należy dać 2,5 l zimnej wody
6.	**Cechy jakościowe:** Wygląd Zapach Konsystencja	 beżowy orkiszu, aromatyczny sypka
7.	**Dane fizyko-chemiczne** Wilgoć resztkowa Popiół	 10,0 % 1,0 %
8.	**Wartość mikrobiologiczna**: Ogólna liczba bakterii tlenowych Drożdże Pleśnie E.coli Salmonella	 < 100 000 jtk/g < 1000 jtk/g < 1000 jtk/g < 10 jtk/g Nieobecna w 25 g
9.	**Wartość odżywcza w 100 g:** Wartość energetyczna (energia) Tłuszcz, w tym: kwasy tłuszczowe nasycone Węglowodany, w tym: Cukry Błonnik Białko Sól	 1471 kJ /352kcal 1,7 g 0,3 g 64,0 g 0,8 g 9,0 g 15,0 g 0,0 g

10.	**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.
	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
11.	**Wymogi czystości:**	Starannie dobrane surowce odpowiadają aktualnie obowiązującym przepisom prawnym i są produkowane zgodnie z GMP

12. Składniki z potencjałem alergennym:
Zgodnie z załącznikiem II Rozporządzenia UE 1169/2011 z późniejszymi zmianami

Nr.	Składnik	Uwagi
1.	Zawierające gluten , ziarno *	+ orkisz
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	
13.	**Informacje na temat konkretnych diet** Wegetariańska + Wegańska +	Halal - Koszerny -
14.	**Trwałość produktu**	9 miesięcy od daty produkcji
15.	**Warunki przechowywania**:	Przechowywać w suchym i chłodnym pomieszczeniu
16.	**Opakowanie:**	25 kg worki papierowe (30 x 25 kg = 750 kg / paleta)
17.	**Oznakowanie opakowania:**	Dystrybutor, nazwa produktu, waga, data przydatność do spożycia
18.	**Stan informacji:**	23.12.2025