malmon
powody do wypieków

SPECYFIKACJA PRODUKTU
Art. Nr. 266610

1.	**MALMON oznaczenie produktu**	**Termo Roggen**
2.	**Opis produktu**	Produkt został poddany obróbce termicznej w całkowicie naturalnym procesie wytwarzania. Parametry procesu TTT oznaczają w języku szwedzkim czas, temperaturę i ciśnienie. Produkt charakteryzuje się wysoką absorpcją wody (do 2-2,5 razy większą niż jego masa własna). Czysto naturalny składnik, w przypadku którego na etykiecie produktu gotowego nie ma konieczności podawania numeru E. Produkt nie jest przeznaczony do spożycia na surowo.
3.	**Składniki**	mąka **<u>żytnia</u>**
4.	**Dozowanie:**	2 – 5 % ilości mąki z oryginalnej receptury Wprowadzić 2,5 razy tyle więcej zimnej wody, jak ilości produktu. Np. na 1 kg Termo Roggen należy dać 2,5 l zimnej wody
5.	**Zastosowanie:**	Produkt można stosować do wszystkich rodzajów ciasta chlebowego, w tym do ciast wstępnie podpieczonych i wypiekanych, aby ułatwić obróbkę ciasta, wydłużyć jego trwałość, zwiększyć wydajność ciasta i uzyskać efekt emulgujący.
6.	**Cechy jakościowe:** Wygląd Zapach Konsystencja	 beżowy żytni, aromatyczny sypka
7.	**Dane fizyko-chemiczne** Wilgoć resztkowa Popiół	 11% 1,5%
8.	**Wartość mikrobiologiczna**: Całkowita liczba bakterii tlenowych Pleśnie Drożdże E.coli Salmonella	 <100 000 jtk/g <1000 jtk/g <1000 jtk/g <10 jtk/g nieobecnaw 25 g
9.	**Wartość odżywcza w 100 g:** Wartość energetyczna (energia) Tłuszcz, w tym: kwasy tłuszczowe nasycone Węglowodany, w tym: Cukry Błonnik Białko Sól	 1401 kJ /335 kcal 2,5 g 0,2 g 64,0 g 2,4 g 13,0 g 9,0 g 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
1.1	Zawierające gluten , ziarno *	+ żyto
1.2	Skorupiaki	-
1.3	Jaja	-
1.4	Ryby	-
1.5	Orzeszki ziemne	-
1.6	Soja	-
1.0	Mleko	-
2.0	Orzechy **	-
3.0	Seler	-
4.0	Gorczyca	-
5.0	Nasiona sezamu	-
6.0	Dwutlenek siarki, siarczany	-
7.0	Łubin	-
8.1	Mięczaki	-
8.2	Zawierające gluten , ziarno *	-

***** 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 + Halal - Wegańska + Koszerny -	
14.	**Trwałość produktu**	9 miesięcy od daty produkcji
15.	**Przechowywanie:**	Miejsce suche i chłodne
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