	GRUPA AWW Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp.k.
	SPECYFIKACJA PRODUKTU – GLUTEN PSZENNY WITALNY

1. Nazwa produktu: gluten pszenny witalny

2. Surowiec : mąka pszenna

3. Kraj pochodzenia: Polska

4. Opis produktu: naturalna mieszanina białek (gliadyny i gluteniny) uzyskiwana z wysoko jakościowej mąki pszennej w procesie wymywania, odseparowania od związków węglowodanowych i kontrolowanego suszenia w niskiej temperaturze. Proces ten pozwala na zachowanie cennych właściwości glutenu, takich jak wysoka wodochłonność, elastyczność, sprężystość i rozciągliwość. Dzięki swoich unikalnym cechom gluten znajduje zastosowanie głównie w przemyśle piekarniczym, nadając ciastu odpowiednią elastyczność i zdolność zatrzymywania gazów, a pieczywu pulchność i gąbczastą strukturę.

5. Wymagania jakościowe i metodyki badań

Lp.	Cechy	Wymagania	Metoda badań
1	Wygląd	kremowy, sypki proszek	-
2	Zapach	typowy, neutralny	-
3	Zanieczyszczenia mechaniczne i ferromagnetyczne	niedopuszczalne	-
4	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i ich pozostałości	niedopuszczalne	-
5	Wilgotność, (%)	max. 8,0	Nir
6	Białko (N*5,7), % s.m.	min. 75,0	Nir
7	Popiół, % s.m.	max. 1,5	Nir
8	Absorpcja wody, %	min. 150	I.M.
9	Pozostałość na sicie >200µm, %	max. 2,0	I.M.
10	Gluten Index	min. 40	Perten method
11	Zawartość metali ciężkich, mg/kg		
	Ołów	<0,2	Laboratorium akredytowane
	Kadm	<0,15	
12	Mikotoksyny µg/kg		
	Aflatoksyny B1	<2,0	Laboratorium akredytowane
	Aflatoksyny B1,B2,G1,G2	<4,0	
	Ochratoksyna A	<3,0	
	DON	<750	
	ZEA	<75	

6. Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metoda badań
1	Ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych, CFU/g	Max. 10 000	PN-EN ISO 4833-1:2013-12
2	Ogólna liczba pleśni i drożdży, CFU/g	Max. 200	PN-ISO 21527-2:2009
3	*Escherichia coli* , CFU/g	nieobecne	PN-ISO 16649-2:2004
4	Salmonella, 25g	nieobecne	PN-EN ISO 6579-1:2017-04

7. Wartość odżywcza w 100g produktu (wartość średnia):
   - Wartość energetyczna : 406/1714 kcal/kJ
   - Tłuszcz: 6,0 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,3 g)
   - Węglowodany : 6,3 g (w tym cukry <0,2 g)
   - Białko : 79,4 g
   - Sól: 0,006 g

8. Przechowywanie: produkt należy przechowywać w suchym i chłodnym miejscu. Pomieszczenia czyste i przewiewne, bez obcych zapachów. Maksymalna wilgotność 75%, temperatura 5-25° C.

9. Etykietowanie towaru (worki papierowe 25 kg):
   - nazwa produktu
   - nazwa i adres producenta
   - masa netto
   - numer partii
   - data produkcji
   - termin ważności (najlepiej spożyć przed…)
   - kraj pochodzenia
   - warunki przechowywania
   - informacja o alergenie

10. Okres trwałości: 24 miesięcy od daty produkcji przy zachowaniu warunków pakowania, przechowywania i transportu

11. Opakowania:
    - opakowania typu Big Bag o masie netto max. 1000 kg
    - worki papierowe 25 kg net
    - cysterny o ładowności 25 t

12. Transport:
    produkt należy przewozić środkami transportowymi suchymi, czystymi i zabezpieczającymi opakowania przez zamoknięciem i uszkodzeniem. Produkt nie jest klasyfikowany jako niebezpieczny nie podlega przepisom ADR.

13. Oświadczenia: produkt nie jest modyfikowany genetycznie i został wytworzony z surowców wolnych od GMO. Produkt jest alergenem.

14. Certyfikaty : Kosher, ISO 22 000, IFS FOOD

Opracował: Anita Janiak *Pełnomocnik ds. ZSZ/ Audytor wewnętrzny*		Zatwierdził: Wiesław Wawrzyniak *Prezes Zarządu*	
06.10.2021 Data	..... Podpis	06.10.2021 Data	..... Podpis