SPECYFIKACJA PRODUKTU
Art. Nr. 351600

1.	**MALMON oznaczenie produktu**	**SAFTBINDER**
2.	**Opis produktu:**	Produkt do zagęszczania nadzień owocowych na zimno, odpowiedni do zapiekania i mrożenia. Dzięki drobnoziarnistej konsystencji jest sypki, nie zbryla się Odpowiedni do stosowania bezpośrednio pod owoce w czasie pieczenia.
3.	**Składniki:**	Skrobia modyfikowana, ziemniaczana (E1414)
4.	**Dozowanie:**	130-140 g produktu z 250 g cukru na 1 l płynu
5.	**Zastosowanie:**	do zagęszczania nadzień owocowych/soków stosowanych w produkcji cukierniczej
6.	**Cechy jakościowe:** Zapach/Smak Konsystencja Kolor	 neutralny granulowany proszek biały
7.	**Dane fizyko-chemiczne** Wilgoć resztkowa Wartość pH [5% roztwór] Lepkość [5%] Analiza sita [sito >500µm] Zawartość acetylu	 ≤.7% 6,0-7,5 1500-4000 mPa s ≤.4%µm ≤2,5 %
8.	**Wartość mikrobiologiczna**: Ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych Drożdże Pleśnie Enterobakterie E.coli B.cereus L.monocyrogenes Salmonella	 <5000 jtk/g <200 jtk/g <200 jtk/g <100 jtk/g nieobecna w 1g <100 jtk/g < 100 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	 1581 kJ /372 kcal <0,1g <0,1g 93,0 g <0,1g <0,5g <0,1g 0,75 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 *	-
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	-

***** 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:**	24 miesiące od daty produkcji
15.	**Warunki przechowywania**:	Miejsce suche, temperatura pokojowa

16.	**Opakowanie:**	10 kg wielowarstwowy worek powlekany PE
17.	**Oznakowanie opakowania:**	Dystrybutor, nazwa produktu, waga, data przydatność do spożycia
18.	**Stan informacji:**	06.01.2026