

OPIS PRODUKTU GOTOWEGO		
	Mieszanka MIX DYNIOWY	Data aktualizacji: 01.01.2017 r.

1. Dane ogólne

Zdjęcie produktu:	Nazwa produktu: <p style="text-align: center;">MIX DYNIOWY – mieszanka do produkcji pieczywa</p> Kod produktu: MIXDYNIOWY
Inne: Norma: PN – EN ISO 6579:2003 (Opinia Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego dla województwa zachodniopomorskiego A/01825/051211 z dnia 08.12.2011r.	
Zastosowanie produktu	Mieszanka do produkcji pieczywa dyniowego
Skład	mąka pszenna standaryzowana (mąka pszenna , przeciwutleniacz: kwas askorbinowy), ziarno siemienia lnianego, dynia pestki, sól pszenny , mąka sojowa , gluten pszenny , sól, ekstrakt słodowy jęczmienny w proszku, polepszacz do pieczywa pszenne [mąka pszenna standaryzowana (mąka pszenna , przeciwutleniacz: kwas askorbinowy), mąka sojowa , kwas askorbinowy, aminokwas: L-cysteina, enzymy (ksynalaza, celulaza, oksydaza, lipaza, alfa-amylaza)], substancja zagęszczająca: karboksymetyloceluloza, emulgatory: mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono i diacetylowinowym
Przeznaczenie	Produkt jest surowcem dla przemysłu piekarniczego. Produkt może być spożywany przez ogół konsumentów z wyłączeniem niemowląt oraz osób uczulonych na zawarte składniki.

2. Właściwości organoleptyczne produktu

PRZED przygotowaniem	
Konsystencja	Sypka
Wygląd	Dopuszczalne wystąpienie zbryleń składników rozprzodających się w czasie przyrządzania
Barwa	Jasnobrązowa
Zapach	Swoisty, bez zapachów obcych
PO przygotowaniu	
Smak	Charakterystyczny dla mieszanki wieloziarnistej, posmak obcy – niedopuszczalny
Zapach	Swoisty, obce zapachy niedopuszczalne
Barwa	Jasnoszara do jasnobrązowej
Konsystencja	Porowata, puszysta, charakterystyczna dla mieszanki wieloziarnistej


3. Właściwości fizykochemiczne produktu

Obecność metali szkodliwych dla zdrowia	Ołów nie więcej niż 0,30 mg/kg
	Kadm nie więcej niż 0,10 mg/kg
	Rtęć nie więcej niż 0,02 mg/kg
	Arsen nie więcej niż 0,20 mg/kg
Obecność zanieczyszczeń	Niedopuszczalna

4. Właściwości mikrobiologiczne produktu

Ogólna liczba drobnoustrojów w 1g	Nie więcej niż: 2×10^5
Gronkowce chorobotwórcze w 0,1g	Nieobecne
Pałeczki Salmonella w 25g	Nieobecne

5. Opakowanie produktu

Rodzaj opakowania	Worek papierowy z warstwą folii
Masa netto w opakowaniu	25 kg
Paletyzacja	24 x 25kg
	Opakowania, które mają bezpośrednią styczność z produktami są przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością.

6. Przechowywanie produktu

Warunki przechowywania	Opakowania zamknięte (zszyte), szczelne, zabezpieczone przed dostępem wilgoci, powietrza i światła, w pomieszczeniach suchych, czystych i chłodnych, wolnych od szkodników.
Okres przechowywania	12 miesięcy od daty produkcji

7. Oznakowanie produktu

Na etykiecie powinny znaleźć się następujące informacje:	<ul style="list-style-type: none">- nazwa produktu,- nazwa i adres producenta,- skład,- przeznaczenie- zawartość netto,	<ul style="list-style-type: none">- przepis przygotowania- data ważności,- oznaczenie partii produkcyjnej- sposób i warunki przechowywania
--	---	---

8. Transport

Odbywa się za pomocą transportu środków spożywczych, w warunkach zapewniających właściwe utrzymanie jakości produktu.

9. Oświadczenie GMO

Niniejszym oświadczamy, że nie podlega modyfikacją genetycznym oraz nie zawiera składników genetycznie modyfikowanych.
--

10. Składniki alergenne produktu

Deklaracja o obecności składników alergennych Dyrektywa Komisji 2000/13/WE z późniejszymi zmianami				
Lp.	Nazwa składnika	Produkt / surowiec zawiera		Objaśnienie / komentarz
		TAK	NIE	
1.	Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies zwyczajny, pszenica oplewiona / orkisz, kamut lub ich szczepy hybrydowe) i produkty pochodne	X		
2.	Skorupiaki i produkty pochodne		X	
3.	Jaja i produkty pochodne		X	
4.	Ryby i produkty pochodne		X	
5.	Orzeszki ziemne / orzeszki arachidowe i produkty pochodne	X		
6.	Nasiona soi i produkty pochodne	X		
7.	Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)		X	
8.	Orzechy, tj. migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia.		X	
9.	Seler i produkty pochodne		X	
10.	Gorczyca i produkty pochodne		X	
11.	Nasiona sezamu i produkty pochodne		X	
12.	Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO ₂		X	
13.	Łubin i produkty pochodne		X	
14.	Mięczaki i produkty pochodne		X	
Może zawierać śladowe ilości: jaj, soi, orzechów, sezamu i łubinu				

11. Wartość energetyczna i odżywcza produktu

Wartość odżywcza	w 100 g	*RWS	Wartości obliczone na podstawie deklaracji dostawców i tabel wartości odżywczych IŻIŻ. Wartości te podlegają biologicznym i produkcyjno – technicznym naturalnym wahaniom.
Wartość energetyczna	389 kcal / 1633 kJ	19,0 %	
Tłuszcze	17 g	24,6 %	
W tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,18 g	0,9 %	
Białko	18 g	35,7 %	
Węglowodany	40 g	15,5 %	
W tym cukry	0,65 g	0,7 %	
Błonnik	2,2 g	-	
Sól	2,6 g	43,1 %	

*Referencyjna Wartość Spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)

Dokument został przygotowany w wersji elektronicznej i jest ważny bez podpisu.

Informacje zawarte w dokumencie zostały opracowane na podstawie danych uzyskanych od naszych dostawców; naszej wiedzy i doświadczeniu oraz obowiązujących przepisach prawa. Wszystkie dane są aktualne w chwili obecnej, jednak dane te mogą ulec zmianie w zależności od właściwości surowców użytych w produkcji. Niniejszy dokument ma charakter informacyjny.