

SPECYFIKACJA

MAKA ŻYTANIA TYP 2000

1. Skład

Mąka żytnia 100%

2. Wartość odżywcza / termin przydatności

| WARTOŚĆ ODŻYWCZA PRODUKTU W 100 G | | * % w 100 g |
|-----------------------------------|--------------------------------|-------------|
| Wartość energetyczna | 1338 kJ / 317 kcal | 16 % |
| Tłuszcz | 1,5 g | 2 % |
| • w tym kwasy tłuszczowe nasycone | 0,3 g | 2 % |
| Węglowodany | 60,2 g | 23 % |
| • w tym cukry | 2,1 g | 2 % |
| Błonnik | 15,0 g | - |
| Białko | 8,2 g | 16 % |
| Sól | <0,01 g | 0 % |
| Okres trwałości: | 3/6 miesięcy od daty produkcji | |

*Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal).

3. Wymagania odnośnie jakości handlowej dla mąki żytniej

| Parametr | Wymagania |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Barwa | Białoszara, widoczne cząstki otrąb |
| Smak | Swoisty, bez obcych smaków |
| Zapach | Swoisty, bez obcych zapachów |
| Wilgotność, | max 15,0% |
| Zawartość popiołu całkowitego w s.m. % | max 2,0% |
| Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, | nie więcej niż 0,10% |
| Liczba opadania, | w zakresie 90-240 |
| Obecność zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych | Niedopuszczalna |
| Obecność szkodników zbożowo mącznych, innych oraz ich pozostałości | Niedopuszczalna |
| Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia, mg/kg, nie więcej niż: | Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (UE) Nr 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023r. z późniejszymi zmianami. |
| Zawartość mikotoksyn: -Aflatoksyna -Ochratoksyna A -Deoksyniwalenol -Zearalenon | Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (UE) Nr 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023r. z późniejszymi zmianami. |
| Zawartość pestycydów: | Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r.w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich |

| | powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG z późniejszymi zmianami. | |
|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Alergeny: | Może zawierać gluten pszenicy. | |
| GMO: | Nie zawiera organizmów genetycznie modyfikowanych (GMO) i nie pochodzi z organizmów genetycznie modyfikowanych. | |
| Przeznaczenie produktu | Produkt przeznaczony do dalszego przetworzenia dla osób nieuczulonych na gluten oraz dzieci powyżej 6. miesiąca życia. | |
| WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE | | |
| Badany parametr | Maksymalny dopuszczalny wynik lub zakres | Jednostka |
| Ogólna liczba drobnoustrojów | $1,0 \times 10^5$ | cfu / g |
| Liczba pleśni | $1,0 \times 10^3$ | cfu / g |
| Liczba drożdży | $1,0 \times 10^3$ | cfu / g |
| Liczba Staphylococcus aureus | $1,0 \times 10^2$ | cfu / g |
| Liczba Bacillus cereus | $1,0 \times 10^2$ | cfu / g |
| E.coli | $<1,0 \times 10^1$ | cfu / g |
| Salmonella | Nieobecna | w 25g |

4. Opakowania

- Worki papierowe, torebki papierowe 1kg, 25kg
- Luz - przewóz cysterną przeznaczoną do transportu mąki

5. Przechowywanie

Produkt należy przechowywać z uwzględnieniem obowiązujących przepisów z zakresu higieny środków spożywczych.

Okres przechowywania mąki w warunkach, w których jakość mąki powinna być zgodna ze specyfikacją wynosi 6 miesięcy – dla mąki żytniej typ 2000 pakowanych w opakowanie jednostkowe po 1kg i 3 miesiące dla pozostałych.

Produkt należy przechowywać w zamkniętym, suchym, chłodnym pomieszczeniu: temperatura nie wyższa niż 30°C, wilgotność 75%.

6. Znakowanie wyrobu

Znakowanie wyrobu zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia (WE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności z późniejszymi zmianami.

Każde opakowanie jednostkowe jest oznaczone etykietą.

7. Warunki transportu

Środek transportu utrzymany w czystości i dobrym stanie technicznym, pozbawiony zapachów, zanieczyszczeń, szkodników, suchy, pusty lub częściowo wypełniony materiałem nie powodującym zagrożenie dla żywności (stosowane jest rozdzielanie w celu uniknięcia wzajemnego zanieczyszczenia).