

Specyfikacja produktowa

RYŻ BRĄZOWY EKSPANDOWANY

Termin przydatności do spożycia: **12 miesięcy od daty produkcji.**

Kraj pochodzenia: UE, Indie, Kambodża, Pakistan, Tajlandia, Birma.

Składniki	Ryż brązowy ekspandowany
Wymagania organoleptyczne	Opis
Wygląd zewnętrzny	Powiększone ziarna brązowego ryżu
Smak/zapach	Charakterystyczny dla ekspandowanego ziarna owsa bez obcych zapachów i smaków
Barwa	Niejednolita, od kremowej do brązowej z fragmentami łuski
Konsystencja	Sypka
Wymagania fizykochemiczne	Opis
Wilgotność	Max. 10%
Ciała obce	Nieobecne
Zawartość pyłu i łuski na dnie opakowania	Max. 0,5% m/m
Zawartość ziaren niewyekspandowanych	Max. 2% m/m
Zawartość ziaren innych zbóż	Max. 0,05%
Zawartość zanieczyszczeń organicznych	Max. 0,1% m/m

Mykotoksyny	Aflatoksyna B1 < 2,0 ppb Suma aflatoksyn B1, B2, G1, G2 < 4,0 ppb Ochratoksyna A < 3,0 ppb
Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia	Pb < 0,4 ppm Cd < 0,2 ppm

Wymagania mikrobiologiczne	Opis
Drożdże i pleśnie	< 100 jtk/g
Salmonella w 25g	Nieobecna
Ogólna liczba drobnoustrojów	< 10 000 jtk/g

Produkt **nie jest modyfikowany genetycznie**, zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dn. 22.09.2003 w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy z późn. zm.

Produkt nie był wytwarzany przy użyciu organizmów modyfikowanych genetycznie.

Produkt **nie został poddany jonizacji**.

Wartości odżywcze	Opis
Wartość energetyczna w 100g produktu	1586 kJ/ 374 kcal
Tłuszcz	2,5g
W tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,8g
Węglowodany	79g
W tym cukry	0,5g
Białko	7,4g
Błonnik	3,1g
Sól	< 0,01g

Wartości przedstawione powyżej są oparte na literaturze, obliczeniach i analizach laboratoryjnych.. Informujemy o możliwości wystąpienia różnic wynikających ze specyfiki zbóż, które są produktem naturalnym.

Zawartość alergenów:

Alergen/składnik	Obecny w produkcie	Użyty na terenie zakładu	Obecne na tej samej linii
Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne, z wyjątkiem: a) syropów glukozowych na bazie pszenicy zawierających dekstrozę (1);	nie	tak	nie

b) maltodekstryn na bazie pszenicy (1); c) syropów glukozowych na bazie jęczmienia; d) zbóż wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;			
Skorupiaki i produkty pochodne;	nie	nie	nie
Jaja i produkty pochodne;	nie	nie	nie
Ryby i produkty pochodne, z wyjątkiem: a) żelatyny rybnej stosowanej jako nośnik preparatów zawierających witaminy lub karotenoidy; b) żelatyny rybnej lub karuku stosowanych jako środki klarujące do piwa i wina;	nie	nie	nie
Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne;	nie	tak	nie
Soja i produkty pochodne, z wyjątkiem: a) całkowicie rafinowanego oleju i tłuszczu sojowego (1); b) mieszaniny naturalnych tokoferoli (E306), naturalnego D-alfa-tokoferolu, naturalnego octanu D-alfa-tokoferolu, naturalnego bursztynianu D-alfa-tokoferolu pochodzenia sojowego; c) fitosteroli i estrów fitosteroli otrzymanych z olejów roślinnych pochodzenia sojowego; d) estru stanolu roślinnego produkowanego ze steroli olejów roślinnych pochodzenia sojowego;	nie	tak	nie
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), z wyjątkiem: a) serwatki wykorzystywanej do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, b) laktitolu;	nie	nie	nie
Orzechy, tj. migdały (<i>Amygdalus communis</i> L.), orzechy laskowe (<i>Corylus avellana</i>), orzechy włoskie (<i>Juglans regia</i>), orzechy nerkowca (<i>Anacardium occidentale</i>), orzeszki pekan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacje/orzechy pistacjowe (<i>Pistacia vera</i>), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;	nie	tak	nie
Seler i produkty pochodne;	nie	nie	nie
Gorczyca i produkty pochodne;	nie	nie	nie

Nasiona sezamu i produkty pochodne;	nie	tak	nie
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO ₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców;	nie	nie	nie
Łubin i produkty pochodne;	nie	nie	nie
Mięczaki i produkty pochodne	nie	nie	nie

Sposób użycia	Produkt przeznaczony do bezpośredniego spożycia. Doskonały dodatek wykorzystywany w przemyśle piekarniczo-cukierniczym.
Warunki przechowywania	Przechowywać w pomieszczeniach czystych, suchych, przewiewnych, wolnych od szkodników i obcych zapachów. Temperatura do 25 °C, wilgotność względna do 70%.
Produkt odpowiedni dla wegetarian i laktowegetarian	Tak
Produkt odpowiedni dla wegan	Tak
Produkt koszerne	Tak

Na terenie zakładu występują następujące alergeny: gluten, sezam, orzechy ziemne, inne orzechy, soja.

Stwierdza się, iż produkt spełnia wymagania jakościowe i pod względem w/w parametrów nie budzi zastrzeżeń, przez co nadaje się do użycia zgodnie z przeznaczeniem.