

# Specyfikacja produktowa

## GRYKA EKSPANDOWANA

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

Kraj pochodzenia: UE

Składniki	Ekspandowana kasza gryczana
-----------	-----------------------------

Wymagania organoleptyczne	Opis
Wygląd zewnętrzny	Powiększone obłuszczone ziarna gryki
Smak/zapach	Charakterystyczny dla ekspandowanego ziarna gryki bez obcych zapachów i smaków
Barwa	Niejednolita, biała do lekko kremowej 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

Zawartość glutenu	Max. 20ppm
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

<b>Wymagania mikrobiologiczne</b>	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**.

<b>Wartości odżywcze</b>	Opis
<b>Wartość energetyczna w 100g produktu</b>	1594 kJ/ 376 kcal
Tłuszcz	1,3g
W tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,3g
Węglowodany	84g
W tym cukry	< 0,5g
Białko	5,6g
Błonnik	2,8g
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:**

<b>Alergen/składnik</b>	<b>Obecny w produkcie</b>	<b>Użyty na terenie zakładu</b>	<b>Obecne na tej samej linii</b>
Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne, z wyjątkiem:	nie	tak	nie

a) syropów glukozyowych na bazie pszenicy zawierających dekstrozę ( 1 ); b) maltodekstryn na bazie pszenicy ( 1 ); c) syropów glukozyowych 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
Gorzycza 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 <sub>2</sub> 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.