

Specyfikacja produktu / Product specification:

Mąka gryczana
Buckwheat flour



Zdjęcie poglądowe/ pictorial photo

Mąka gryczana, otrzymana z oczyszczonego ziarna gryki. Barwa od białej do kremowej z widocznymi cząstkami otrąb. Konsystencja sypka bez trwałych zbryleń. Smak typowy dla gryki, bez obcych posmaków. Zapach typowy.

Buckwheat flour, obtained from purified buckwheat. Colour is from white to creamy with visible brans particles. Consistency loose without permanent lumps. Taste typical buckwheat, without foreign tastes. Smell typical..

Kraj pochodzenia: Polska, Ukraina, Czechy
Country of origin: Poland, Ukraine, Czech Republic

Parametry fizykochemiczne
Physical and chemical parameters

Wilgotność: Moisture:	15%
Zanieczyszczenia organiczne: Organic contaminations:	Max. 0,2%
Zanieczyszczenia nieorganiczne: Mineral contaminations:	Max. 0,1%
Obecność szkodników oraz ich pozostałości: The presence of pests and their residues:	Niedopuszczalne Unacceptable
Mykotoksyny: Mycotoxins:	Zgodnie z Rozporządzeniem (UE) 2023/915 i późniejszymi zmianami. In accordance with Commission Regulation (EU) 2023/915 and changes.
Metale ciężkie: Heavy metals:	Zgodnie z Rozporządzeniem (UE) 2023/915 i późniejszymi zmianami. In accordance with Commission Regulation (EU) 2023/915 and changes.
Parametry mikrobiologiczne: Microbiological parameters:	Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 2073/2005 i późniejszymi zmianami. In accordance with Commission Regulation No. 2073/2005 and changes
Pestycydy: Pesticides:	Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 396/2005 i późniejszymi zmianami. In accordance with Commission Regulation No. 396/2005 and changes.

Deklaracja o promieniowaniu jonizującym:	Surowiec nie został poddany działaniu promieniowania jonizującego i nie zawiera napromieniowanych składników. Produkt nie wymaga specjalnego oznakowania ustanowionego na mocy Dyrektywy 1999/2/WE./.
<i>Declaration of ionizing radiation:</i>	<i>The product has not been exposed to ionizing radiation and contains no irradiated ingredients. This product does not require any special marking established by Directive 1999/2/EC.</i>

Wartości odżywcze/ <i>Nutritional value</i> (Podane wartości odżywcze są wartościami literaturowymi, a nie analitycznymi. / <i>Nutritional value is a literature value not analytical.</i>)		
Składnik/ <i>Component</i>	Jednostka/ <i>Unit</i>	Wartość/ <i>Value</i>
Wartość energetyczna / <i>Energy</i>	kJ/100g	1551
	kcal/100g	367
Tłuszcz/ <i>Fat</i>	g/100g	2,7
W tym nasycone/ <i>of which saturated</i>	g/100g	0,64
Węglowodany/ <i>Carbohydrate</i>	g/100g	69
W tym cukry/ <i>of which sugars</i>	g/100g	1
Błonnik/ <i>Fibre</i>	g/100g	5,9
Białko/ <i>Protein</i>	g/100g	14
Sól/ <i>Salt</i>	g/100g	0

Alergeny <i>Allergens</i>	
W produkcie: <i>In product:</i>	Brak <i>None</i>
Informacje dodatkowe: <i>Additional information:</i>	Może zawierać gluten, soję <i>Could contain gluten, soya seeds.</i>

GMO	
Produkt nie zawiera organizmów modyfikowanych genetycznie. Produkt nie został wyprodukowany z użyciem organizmów modyfikowanych genetycznie. <i>The product does not contain genetically modified organisms. Genetically modified organisms are not used for the production of raw material.</i>	
Opakowanie, przechowywanie i transport <i>Packaging, storage and transport</i>	
Opakowanie: <i>Packaging:</i>	Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością, nieuszkodzone, czyste, suche, bez obcych zapachów. <i>Food contact packaging, no damaged, clean, dry and free from odours.</i>
Warunki przechowywania: <i>Storage conditions:</i>	Temperatura max. 25°C, wilgotność względna max. 70%. Czyste i suche pomieszczenia, wolne od obcych zapachów oraz gryzoni i owadów. Segregacja produktu w celu uniknięcia zakażenia krzyżowego. <i>Temperature max. 25 °C, max. 70% of relative humidity. Clean and dry rooms, without foreign odours, free from rodents and insects. Segregation of product to avoid cross-contamination.</i>
Transport: <i>Transport:</i>	Pojazdy odpowiednie do transportu produktów spożywczych: utrzymane w czystości, wolne od intensywnych zapachów, w dobrym stanie, chroniącym produkt przed uszkodzeniem w trakcie transportu. <i>Vehicles fit for transporting products: clean, free from strong odours, in a suitable condition to prevent damage to products during transit.</i>
Data minimalnej trwałości: <i>Best before date:</i>	Min. 8 miesięcy od daty produkcji. <i>Min. 8 month from production date.</i>

Zamierzone użycie produktu <i>Intended use of the product</i>
Może być wykorzystywany w przemyśle piekarniczo – cukierniczym. <i>It can be used for bakery and confectionery industry.</i>