

 GoodMills Polska	EDYCJA: 08	STRONA: 1 z 2	Data obowiązywania 07.05.2018	Formularz nr F.2 /IS.1/ PJ 2 (B)
	OPIS PRODUKTU NR 05			

Data sporządzenia	Podpis Pełnomocnika ds. SZJ JAGODA ŚLABOSZEWSKA	Podpis osoby zatwierdzającej MATEUSZ GUTSCHE
Data zatwierdzenia	07.05.2018 JAGODA ŚLABOSZEWSKA	07.05.2018 MATEUSZ GUTSCHE
1. Nazwa produktu	MĄKA PSZENNA TYP 750	
2. Norma odniesienia	PN- 64/A- 74013 PN-EN ISO 2171 PN-EN ISO 712 PN-EN ISO 3093 PN- 74/A- 74016 PN- 93/A- 74042 PN-EN ISO 21415 PN- 77/ A- 74041 PN- 91/ A- 74017 PN-A-74022 ZN-07/VK/10	
3. Cechy sensoryczne	➤ smak: swoisty , inny niedopuszczalny ➤ zapach: swoisty, inny niedopuszczalny ➤ barwa: biała z odcieniem żółtym	
4. Cechy fizykochemiczne	➤ wilgotność: nie więcej niż 15,0% ➤ liczba opadania: nie mniej niż 220 s ➤ zawartość glutenu: nie mniej niż 25,0 % ➤ zawartość popiołu całkowitego: nie więcej niż 0,78 % (s.m) ➤ rozpywalność: nie więcej niż 9 mm	
5. Zanieczyszczenia mikrobiologiczne	➤ ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych 5*10 ⁵ jtk/g ➤ drożdże 1*10 ⁴ jtk/g ➤ pleśnie 1*10 ⁴ jtk/g ➤ Staphylococcus aureus 1*10 ² jtk/g ➤ bakterie z grupy coli 5*10 ⁴ jtk/g ➤ Escherichia coli <10 jtk/g ➤ Salmonella nieobecna/25g	
6. Wartość odżywcza	➤ wartość kaloryczna 1444 kJ/ 340 kcal ➤ białko 10,4 g /100 g ➤ węglowodany 70,9 g /100 g ➤ cukry 0,9 g /100 g ➤ tłuszcze 1,1 g /100g ➤ kwasy tłuszczowe nasycone 0,4 g/100g ➤ błonnik 2,6 g/100g ➤ sól 0,0 g/100g	
7. Pozostałości mykotoksyn	➤ Ochratoksyna A : max. 3 µg/kg ➤ Aflatoksyna B1: max. 2 µg/kg ➤ Aflatoksyna B1+B2+G1+G2 : max. 3 µg/kg ➤ Deoksyniwalenol : max. 750 µg/kg ➤ Zearalenon : max. 75 µg/kg	
8. Metale ciężkie	➤ Kadm, mg/kg – max 0.1 ➤ Ołów, mg/kg – max 0.2	
9. Pozostałości pestycydów	Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dn.23.02.2005 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pestycydów w żywności	

 GoodMills Polska	EDYCJA: 08	STRONA: 2 z 2	Data obowiązywania 07.05.2018	Formularz nr F.2 /IS.1/ PJ 2 (B)
	OPIS PRODUKTU NR 05			

10. Zawartość alergenu	Produkt zawiera alergen: białko glutenu - umieszczony na liście alergenów w „załączniku III a” do dyrektywy 2003/89/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 10.11.2003 r.
11. GMO	W procesie produkcji używane jest ziarno pszenicy wolne od modyfikacji genetycznych.
12. Przeznaczenie konsumenckie	Produkt nie nadaje się do bezpośredniego spożycia. Mąka ta stanowi półprodukt przeznaczony do dalszej produkcji artykułów spożywczych, w szczególności piekarniczych i cukierniczych. Wyrób nie nadaje się do przetwórstwa ukierunkowanego na konsumentów wrażliwych na gluten. Zawartość glutenu określono w punkcie nr 4.
13. Opakowanie	➤ Worki papierowe 50 kg typ WK 2/60 x 85 x 13 BL Q 80 C 953 K 20 worków na europalecie ➤ Worki papierowe 25 kg typ WK 2/50 x 58 x 13 BL Q 110 C 903 K 32 worki na europalecie ➤ Torebki papierowe 0,75,0,9, 1, 2,5, 5 kg pakowane w zależności od potrzeb klienta ➤ Pakowanie luzem w mąkowie
14. Pochodzenie	Surowiec pochodzi z przemiału pszenicy zwyczajnej konsumpcyjnej. Surowiec pochodzi z upraw znajdujących się na terenie Unii Europejskiej.
15. Termin przydatności do spożycia	5 miesięcy od daty produkcji
16. Warunki przechowywania	Magazyn wyrobów gotowych – miejsce suche, czyste. Pakowanie, przechowywanie i transport wg PN- 91/ A-74017