

### Specyfikacja

<i>Kasza jęczmienna pęczak - wyrób</i>			
	<i>Parametr</i>	<i>Zawartość wymagana, cecha</i>	<i>Uwagi</i>
<b>Właściwości</b>	Barwa	Jasnoszara z odcieniem od zielonkawego do żółtawego, ziarna z odcieniem brązowym nie więcej niż 10 %	
	Zapach	Swoisty: zapach stęchły; pleśni i inny nieswoisty niedopuszczalny	X
	Smak po ugotowaniu	Swoisty; smak gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny	X
	Wilgotność nie więcej niż	14,5 %	X
	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych nie więcej niż	0,1 %	X
	Stopień rozdrobnienia: - przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek (mm), %, nie mniej niż	Nie określa się	
	- przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek (mm), %, nie więcej niż	Nie określa się	
	Zawartość nie obłuszczonych ziaren nie więcej niż	0,5 %	
	Zawartość ziaren kaszy innych roślin uprawnych nie więcej niż	1,5 %	
	Zawartość zanieczyszczeń organicznych, w tym szkodliwych dla zdrowia nie więcej niż	0,02%	X
	Zanieczyszczenia organiczne (szkło, metal, inne)	Niedopuszczalne	X
	Szkodniki zbożowo – mączne i inne oraz ich pozostałości	Niedopuszczalne	
	<b>Skład</b>	Kasza jęczmienna	100 %
<b>Pochodzenie</b>	Polska	Zidentyfikowane	
<b>Sposób wytworzenia</b>	Obróbka mechaniczna ziarna jęczmienia	Zidentyfikowane	
<b>Zakładana trwałość i warunki magazynowania</b>	Trwałość nie dłużej niż 10 miesięcy Pomieszczenia czyste, suche, przewiewne, wolne od szkodników i obcych zapachów; palety drewniane lub plastikowe przełożone przekładką z litej tektury, ; temperatura przechowywania: 0-25 ° C, wilgotność max. 70 %.		

Ziarno jęczmienia niemodyfikowane GMO