

Specyfikacja produktu / Product specification:

Mąka orkiszowa
Spelt flour

 Zdjęcie poglądowe. Exeplary photo.	Mąka otrzymana z powstałą z przemiału ziarna pszenicy orkisz. Konsystencja – sypka, bez trwałych zbryleń Smak i zapach – charakterystyczny dla mąki orkiszowej Barwa – od białej do szarej <i>Flour obtained from milling of wheat spelt grains.</i> <i>Consistency – loose, without lumps</i> <i>Taste and smell – characteristic, without foreign taste and smells</i> <i>Colour – from grey to white</i>
Kraj pochodzenia: Country of origin:	Polska, Ukraina, Kazachstan. Poland, Ukraine, Kazakhstan.

Parametry fizykochemiczne <i>Physical and chemical parameters</i>	
Wilgotność: <i>Moisture:</i>	Max. 15%
Zanieczyszczenia organiczne: <i>Organic contaminations:</i>	Max. 0,05%
Zanieczyszczenia mineralne: <i>Mineral contamination:</i>	≈0
Typ: <i>Type:</i>	630

Metale ciężkie: <i>Heavy metals:</i>	Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1881/2006 i późniejszymi zmianami. <i>In accordance with Commission Regulation No. 1881/2006 and changes.</i>
Pestycydy: <i>Pesticides:</i>	Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 396/2005 i późniejszymi zmianami. <i>In accordance with Commission Regulation No. 396/2005 and changes.</i>
Mykotoksyny: <i>Mycotoxines:</i>	Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1881/2006 i późniejszymi zmianami. <i>In accordance with Commission Regulation No. 1881/2006 and changes.</i>
Parametry mikrobiologiczne: <i>Microbiological parameters:</i>	Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 2073/2005 i późniejszymi zmianami. <i>In accordance with Commission Regulation No. 2073/2005 and changes.</i>

Deklaracja o promieniowaniu jonizującym:	Surowiec nie został poddany działaniu promieniowania jonizującego i nie zawiera napromieniowanych składników. Produkt ten 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>

Alergeny <i>Allergens</i>	
W produkcie: <i>In product:</i>	Zboża zawierające gluten <i>Cereals containing gluten</i>
Informacje dodatkowe: <i>Additional information:</i>	Brak <i>None</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>
Energia/ <i>Energy</i>	kJ/100g	1452
	kcal/100g	343
Tłuszcze/ <i>Fat</i>	g/100g	1,58
W tym nasycone/ <i>of which saturated</i>	g/100g	0,24
Węglowodany/ <i>Carbohydrate</i>	g/100g	65,5
W tym cukry/ <i>of which sugars</i>	g/100g	0,2
Białko/ <i>Protein</i>	g/100g	14,8
Błonnik/ <i>Fibre</i>	g/100g	3,6
Sól/ <i>Salt</i>	g/100g	0

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. 5 miesięcy od daty produkcji <i>Min. 5 month from production date</i>

Zamierzone użycie produktu <i>Intended use of the product</i>	
Produkt przeznaczony do dalszego przetworzenia w przemyśle piekarniczo-cukierniczym. <i>Product for further processing in bakery, confectionery.</i>	