

Specyfikacja produktowa MAKA Z CIECIERZYCY

Termin przydatności do spożycia: **9 miesięcy od daty produkcji** (lub w zależności od numeru partii).

Kraj pochodzenia: Polska. Pochodzenie produktu zależne jest od partii oraz uwzględnione w atestach.

Składniki	Mielone ziarno ciecierzycy 100%
-----------	---------------------------------

Wymagania organoleptyczne	Opis
Smak/zapach	Swoisty, typowy dla ciecierzycy, bez obcych zapachów i smaków
Barwa	Naturalna
Konsystencja	Sypka

Wymagania fizykochemiczne	Opis
Wilgotność	Max. 15%
Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl	Max. 0,1%
Zanieczyszczenia mineralne	Max. 0,1%
Zawartość zanieczyszczeń nieorganicznych	Niedopuszczalna
Zanieczyszczenia organiczne	Max. 0,1%
Obecność szkodników oraz ich pozostałości	Niedopuszczalna
Metale ciężkie	Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1881/2006 i późn. zmian.

Mykotoksyny	Ochratoksyna A	< 3,0ug/kg
	Aflatoksyny B1	< 2,0ug/kg
	Aflatoksyny B1 B2 G1 G2	< 4,0

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**.

Wartości odżywcze	Opis
Wartość energetyczna w 100g produktu	344 kcal
Tłuszcz	4,6g
W tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,5g
Węglowodany	45,3g
W tym cukry	11g
Białko	22g
Sól	0,04g

Zawartość alergenów:

Alergen/składnik	Obecny w produkcie	Użyty na terenie zakładu
Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne, z wyjątkiem: a) syropów glukozowych na bazie pszenicy zawierających dekstrozę (1); b) maltodekstryn na bazie pszenicy (1); c) syropów glukozowych na bazie jęczmienia; d) zbóż wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;	nie	tak
Skorupiaki i produkty pochodne;	nie	nie
Jaja i produkty pochodne;	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
Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne;	nie	tak
Soja i produkty pochodne, z wyjątkiem:	nie	tak

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;		
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
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
Seler i produkty pochodne;	nie	nie
Gorzycza i produkty pochodne;	nie	nie
Nasiona sezamu i produkty pochodne;	nie	tak
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO ₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców;	nie	nie
Łubin i produkty pochodne;	nie	nie
Mięczaki i produkty pochodne	nie	nie

Na terenie zakładu występują następujące alergenry: gluten, sezam, orzechy ziemne, inne orzechy, soja.

Sposób użycia	Produkt przeznaczony do dalszego przerobu. Doskonały dodatek wykorzystywany w przemyśle piekarniczo-cukierniczym.
Warunki przechowywania	Przechowywać w pomieszczeniach czystych, suchych, przewiewnych, wolnych od szkodników i obcych zapachów.

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.