

Specyfikacja produktu / Product specification:	
Mąka jaglana Millet flour	
	Mąka jaglana otrzymywana z oczyszczonego i zmielonego pełnego ziarna. Barwa od jasno kremowej do ciemno żółtej. Konsystencja sypka bez trwałych zbryleń. Smak typowy, bez obcych posmaków. Zapach typowy bez obcych zapachów. <i>Millet flour obtained with cleaned and ground grain. Colour is from light cream to dark yellow. Consistency loose without permanent lumps. Taste typical, without foreign tastes. Smell typical, without foreign smell.</i>
Zdjęcie poglądowe. Exemplary photo.	
Kraj pochodzenia: Country of origin:	Polska, Poland
Parametry fizykochemiczne Physical and chemical parameters	
Wilgotność: Moisture:	14%
Zanieczyszczenia organiczne: Organic contaminations:	Max. 0,1%
Zanieczyszczenia nieorganiczne: No-organic contaminations:	Max. 0,1%
Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl: Ash insoluble in 10% HCl:	Max. 0,1%
Obecność szkodników oraz ich pozostałości: The presence of pests and their residues:	Niedopuszczalna 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.
Pestycydy: Pesticides:	Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 396/2005 i późniejszymi zmianami. In accordance with Commission Regulation No. 396/2005 and further changes.
Parametry mikrobiologiczne:	Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 2073/2005 i późniejszymi zmianami.

<i>Microbiological parameters:</i>	<i>In accordance with Commission Regulation No. 2073/2005 and further changes.</i>
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	1624
	kcal/100g	384
Tłuszcz/ <i>Fat</i>	g/100g	3,6
W tym nasycone/ <i>of which saturated</i>	g/100g	0,7
Węglowodany/ <i>Carbohydrate</i>	g/100g	73
W tym cukry/ <i>of which sugars</i>	g/100g	12
Błonnik/ <i>Fibre</i>	g/100g	5,9
Białko/ <i>Protein</i>	g/100g	12
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 zboża zawierające gluten <i>Could contain cereals containing gluten</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> Folia, która owinięty jest dostarczany surowiec, jest wyłącznie zabezpieczeniem na czas transportu i należy ją niezwłocznie zdjąć, po przyjęciu na magazyn. <i>The foil which is wrapped around the product is only used for protection during transport and needs to be removed immediately after arrival to the warehouse.</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. 6 miesięcy od daty produkcji. <i>Min. 6 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>

Dokument wygenerowany elektronicznie, nie wymaga pieczątki i podpisu

The document is generated electronically, does not require a stamp and signature