

Specyfikacja produktowa

PŁATKI OWSIANE GÓRSKIE

Termin przydatności do spożycia: **12 miesięcy od daty produkcji**

Kraj pochodzenia: Polska

Składniki	Płatki z pełnego ziarna owsa 100%
------------------	-----------------------------------

Wymagania organoleptyczne	Opis
Opis produktu	Płatki owsiane górskie to produkt otrzymywany z przerobu 100% ziarna owsa przez zgniecenie na walcach całego obłuszczonego i pokrojonego ziarna owsa poddanego obróbce hydrotermicznej.
Wygląd zewnętrzny	Płatki o nieregularnym, owalnym kształcie; wielkość mało wyrównana, drobne; powierzchnia chropowata
Smak/zapach	Swoisty dla wytworów zbożowych, smak gorzki, kwaśny i inny – niedopuszczalny. Zapach swoisty, bez stęchlizny i pleśni
Barwa	Szarobiała o różnych odcieniach
Konsystencja	Sypka, chrupka, struktura porowata
Wymagania fizyko-chemiczne	Opis
Wilgotność	Max 11 %
Kwasowość /stopnie/	Max. 5
Zawartość mączki owsianej przesiewającej się przez sito 150 µm	Max. 2,5%
Zawartość ziaren innych roślin	Max. 2%

uprawnych kłosowatych zgniecionych, w tym ziaren żyta zgniecionych	Max. 0,3%
Zawartość luźnych plewek	Max. 0,10%
Zanieczyszczenia nieorganiczne	Niedopuszczalne
Obecność szkodników i ich pozostałości	Niedopuszczalna
Zawartość metali ciężkich: ołów, kadm, rtęć, arsen	Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1881/2006 i późniejszymi zmianami.
Mykotoksyny Aflatoksyna B1 Aflatoksyny B1+B2+G1+G2 Ochratoksyna A Deoxynivalenol Zearalenone	Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1881/2006 i późniejszymi zmianami

Wymagania mikrobiologiczne	Opis/ Wyniki badań
Ogólna liczba drobnoustrojów	Max. 10 ⁴ cfu/g
Staphylococcus aureus	Max. 10 ² cfu/g
Pleśnie i drożdże	Max. 10 ³ cfu/g
Salmonella	Nieobecna w 25g
E.coli	Nieobecna w 10g

Alergeny:

Alergen/składnik	Obecny w produkcie	Użyty na terenie zakładu	Możliwość zanieczyszczenia krzyżowego
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;	tak	tak	nie
Skorupiaki i produkty pochodne;	nie	nie	nie

Jaja i produkty pochodne;	nie	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	nie
Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne;	nie	tak	nie
Soja i produkty pochodne, z wyjątkiem: 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;	nie	tak	nie
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	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	nie
Seler i produkty pochodne;	nie	nie	nie
Gorzyczka i produkty pochodne;	nie	nie	nie
Nasiona sezamu i produkty pochodne;	nie	tak	nie
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	nie
Łubin i produkty pochodne;	nie	nie	nie
Mięczaki i produkty pochodne	nie	nie	nie

Wartość energetyczna w 100g produktu	378 kcal
Tłuszcz	7,0g
W tym kwasy tłuszczowe nasycone	1,3g
Węglowodany	64,4g
W tym cukry	0,9g
Białko	11,0g
Błonnik	6,7g
Sól	0,01g

Dodatkowe informacje	Opis
Przeznaczenie konsumentów	Do spożycia przez ogół konsumentów, z wyjątkiem osób będących na diecie wg zaleceń lekarza oraz osób uczulonych na zawarte w produkcie alergeny
Sposób przygotowania	Produkt przeznaczony do bezpośredniego spożycia bądź do obróbki termicznej. Można podawać z mlekiem, jogurtem, kefirem lub spożywać jako przekąska
Oświadczenie o GMO	Produkt wyprodukowano z surowców wolnych od modyfikacji genetycznych – na podstawie deklaracji dostawców surowców
Oświadczenie o radiacji	Produkt nie został poddany radiacji
Warunki przechowywania	Przechowywać w opakowaniu zamkniętym w pomieszczeniu suchym i chłodnym (wilgotność poniżej 75%), bez obcych zapachów, szkodników i ich pozostałości. Środki transportu powinny być przeznaczone do przewozu środków spożywczych, czyste, wolne od pleśni, szkodników oraz obcych zapachów
Środki pomocnicze	Produkt wolny od wszelkich dodatków i środków pomocniczych

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.