

SPECYFIKACJA

MAKA PSZENNA TYP 1850

1. Skład

Mąka pszenna z pszenicy 100%. Pochodzenie ziarna: Polska /UE

2. Wartość odżywcza / termin przydatności

WARTOŚĆ ODŻYWCZA PRODUKTU W 100 G		* % w 100 g
Wartość energetyczna	1378 kJ / 326 kcal	16 %
Tłuszcz	2,0 g	3 %
• w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,4 g	2 %
Węglowodany	58,4 g	22 %
• w tym cukry	2,0 g	2 %
Błonnik	12,3 g	-
Białko	12,5 g	25 %
Sól	<0,01 g	0 %
Okres trwałości:	3/6 miesięcy od daty produkcji	

*Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal).

3. Wymagania odnośnie jakości handlowej dla mąki pszennej

Parametr	Wymagania
Barwa	Biało szara z cząstkami otrąb
Smak	Swoisty, bez obcych smaków
Zapach	Swoisty, bez obcych zapachów
Wilgotność,	max 15,0%
Zawartość popiołu całkowitego w s.m. %	max 2%
Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl,	nie więcej niż 0,10%
Ilość glutenu mokrego,	Nie normalizuje się
Rozpływalność glutenu, określona w mm, nie więcej niż:	Nie normalizuje się
Liczba opadania,	nie mniej niż 180 sek.
Obecność zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych	Niedopuszczalna
Obecność szkodników zbożowo mącznych, innych oraz ich pozostałości	Niedopuszczalna
Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia, mg/kg, nie więcej niż:	Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (UE) Nr 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023r. z późniejszymi zmianami.
Zawartość mikotoksyn: -Aflatoksyna -Ochratoksyna A -Deoksyniwalenol -Zearalenon	Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (UE) Nr 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023r. z późniejszymi zmianami.
Zawartość pestycydów:	Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005

	r.w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG z późniejszymi zmianami.	
Alergeny:	Zawiera gluten pszeniczny.	
GMO:	Nie zawiera organizmów genetycznie modyfikowanych (GMO) i nie pochodzi z organizmów genetycznie modyfikowanych.	
Kraj pochodzenia ziarna:	Polska	
Przeznaczenie produktu	Produkt przeznaczony do dalszego przetworzenia dla osób nieuczulonych na gluten oraz dzieci powyżej 6. miesiąca życia.	
WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE		
Badany parametr	Maksymalny dopuszczalny wynik lub zakres	Jednostka
Ogólna liczba drobnoustrojów	1,0 x 10 ⁵	cfu / g
Liczba pleśni	1,0 x 10 ³	cfu / g
Liczba drożdży	1,0 x 10 ³	cfu / g
Liczba Staphylococcus aureus	1,0 x 10 ²	cfu / g
Liczba Bacillus cereus	1,0 x 10 ²	cfu / g
E.coli	<1,0 x 10 ¹	cfu / g
Salmonella	Nieobecna	w 25g

4. Opakowania

- Worki papierowe, torebki papierowe 1kg, 10kg, 25kg
- Luz - przewóz cysterną przeznaczoną do transportu mąki

5. Przechowywanie

Produkt należy przechowywać z uwzględnieniem obowiązujących przepisów z zakresu higieny środków spożywczych.

Okres przechowywania mąki w warunkach, w których jakość mąki powinna być zgodna ze specyfikacją wynosi 6 miesięcy – dla mąki graham typu 1850 pakowanych w opakowanie jednostkowe po 1kg, 5 kg i 3 miesiące dla pozostałych.

Produkt należy przechowywać w zamkniętym, suchym, chłodnym pomieszczeniu: temperatura nie wyższa niż 30°C, wilgotność 75%.

6. Znakowanie wyrobu

Znakowanie wyrobu zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia (WE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności z późniejszymi zmianami.

Każde opakowanie jednostkowe jest oznaczone etykietą.

7. Warunki transportu

Środek transportu utrzymany w czystości i dobrym stanie technicznym, pozbawiony zapachów, zanieczyszczeń, szkodników, suchy, pusty lub częściowo wypełniony materiałem nie powodującym zagrożenie dla żywności (stosowane jest rozdzielanie w celu uniknięcia wzajemnego zanieczyszczenia).