

## Specyfikacja produktowa KASZKA KUKURYDZIANA

Najlepiej spożyć przed: **6 miesięcy od daty produkcji.**

Kraj pochodzenia: Polska.

|   |   |
|---|---|
| Składniki   | Kaszka kukurydziana   |
| <b>Wymagania fizykochemiczne</b>                        | Wynik   |
| Smak/zapach   | Swoisty, bez obcych zapachów i smaków   |
| Barwa   | Biało – żółta do żółtej   |
| Wilgotność  | Max 15%   |
| Zawartość zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych | Nie stwierdzono   |
| Obecność szkodników zbożowo-mącznych                    | Nie stwierdzono   |
| Obecność czarnych punktów                               | 100szt. w 50g   |
| Stopień rozdrobnienia                                   | 355-750 µm<br>sito 710 µm - max. 8%<br>sito 500 µm - 50-70%<br>sito 250 µm - 20-41%<br>< 250 µm - max. 3% |

### Bezpieczeństwo i jakość:

Wyrób spełnia wymagania dotyczące zawartości mykotoksyn, metali ciężkich, pozostałości chemicznych środków ochrony roślin.

|                                   |                      |
|-----------------------------------|----------------------|
| <b>Wymagania mikrobiologiczne</b> | Wynik                |
| Drożdże i pleśnie                 | < 10 <sup>4</sup> /g |

Bakterie w grupy coli < 10<sup>4</sup> /g  
Salmonella Nieobecna w 25g

|   |                   |
|---|-------------------|
| <b>Wartości odżywcze</b>                    | Opis              |
| <b>Wartość energetyczna w 100g produktu</b> | 1480 kJ/ 354 kcal |
| Thuszcz                                     | 1,0g              |
| W tym kwasy tłuszczowe nasycone             | 0,1g              |
| Węglowodany                                 | 75,8g             |
| W tym cukry                                 | 0,8g              |
| Białko                                      | 7,84g             |
| Błonnik                                     | 3,3g              |
| Sól   | 0,04g             |

| Alergeny   | Obecne w produkcie | Obecne na magazynie |
|--|--------------------|---------------------|
| Zboża zawierające gluten i produkty pochodne   | nie                | tak                 |
| Skorupiaki i produkty pochodne   | nie                | nie                 |
| Jaja i produkty pochodne   | nie                | nie                 |
| Ryby i produkty pochodne   | nie                | nie                 |
| Orzeszki arachidowe i produkty pochodne  | nie                | tak                 |
| Nasiona soi i produkty pochodne  | nie                | tak                 |
| Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)  | nie                | nie                 |
| Orzechy i produkty pochodne  | 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/l w przeliczeniu na SO <sub>2</sub> | nie                | nie                 |
| Łubin i produkty pochodne  | nie                | nie                 |
| Mięczaki i produkty pochodne   | nie                | nie                 |

|                        |   |
|------------------------|---|
| 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.          |
| Informacja o GMO       | Produkt nie jest modyfikowany genetycznie.  |
| Informacja o jonizacji | Produkt nie był wytwarzany przy użyciu organizmów modyfikowanych genetycznie.                                     |

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

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.