



Specyfikacja produktowa OTRĘBY ORKISZOWE

Termin przydatności do spożycia: **6 miesięcy od daty produkcji**

Kraj pochodzenia: Węgry

Badania fizykochemiczne	Opis
Smak/zapach	Typowy dla otrąb z pszenicy orkisz, bez obcych zapachów i smaków
Konsystencja	Sypka
Wilgotność	13,00%
Zanieczyszczenia organiczne	Brak
Zanieczyszczenia mineralne	Brak
Warunki przechowywania	Przechowywać w pomieszczeniach czystych, suchych, przewiewnych, chronić od światła.

Produkt nie jest modyfikowany genetycznie.

Wartość energetyczna w 100g produktu	1151 kJ / 278 kcal
Tłuszcz	4,5g
W tym kwasy tłuszczowe nasycone	1,1g
Węglowodany	19g
W tym cukry	3,5g
Białko	18g
Błonnik	41,4g
Sól	0,02g

Alergeny:

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;	tak	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: a) całkowicie rafinowanego oleju i tłuszczu sojowego 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
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	nie	nie

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;		
Łubin i produkty pochodne;	nie	nie
Mięczaki i produkty pochodne	nie	nie

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.

MAGGIA KUCHINI