SPECYFIKACJA PRODUKTU

NAZWA	**PŁATKI JĘCZMIENNE BŁYSKAWICZNE**
SKŁADNIKI	płatki **jęczmienne** błyskawiczne
KRAJ POCHODZENIA	Polska
PRZEZNACZENIE	Produkt spożywczy do spożywania na sucho lub po ugotowaniu. Wykluczenie ze stosowania: osoby uczulone na gluten oraz niemowlęta do 1 roku życia.

1. Właściwości organoleptyczne

WYGLĄD ZEWNĘTRZNY	Płatki o jasnej barwie, równej wielkości.
BARWA	Biało-kremowa o różnych odcieniach.
SMAK	Swoisty. Smak gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny.
ZAPACH	Swoisty. Zapach stęchły, pleśni i inny nieswoisty niedopuszczalny.
KONSYSTENCJA	sypka

2. Właściwości fizykochemiczne i mikrobiologiczne

METALE CIĘŻKIE		
Rodzaj	**Dopuszczalne poziomy**	**Podstawa prawna**
Ołów	0,20 mg/kg	Rozporządzenie Komisji UE 2023 / 915
Kadm	0,05 mg/kg	
Pestycydy		Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 396/2005 ze zmianami
Mikrobiologia	Salmonella – nieobecne w 25 g	

MIKOTOKSYNY		
Nazwa	**Dopuszczalny poziom**	**Podstawa prawna**
Aflatoksyna B_1	2,0 µg/kg	Rozporządzenie Komisji UE 2023 / 915
Suma aflatoksyn B_1, B_2,G_1, G_2	4,0 µg/kg	
Ochratoksyna A	2,0 µg/kg	
Zearalenon	50 µg/kg	
Deoksyniwalenol	400 µg/kg	

3. Parametry jakościowe

Wilgotność	Max 14,5%
Gęstość nasypowa	470-500 g/l
Zawartość mączki jęczmiennej przesiewającej się przez sito jedwabne o wielkości pierwiastka kwadratowego 80µm	Max 3,0%
Zawartość kaszy jęczmiennej i ziaren innych roślin uprawnych nie zgniecionych	Max 0,3%
Zawartość ziaren innych roślin uprawnych kłosowych zgniecionych	Max 1,5%
Zawartość zanieczyszczeń organicznych (ziarna zbutwiałe, przypalone, zwęglone, nasiona chwastów) -w tym szkodliwych dla zdrowia	Max 0,1% 0,05%
Zawartość luźnych plewek	Max 0,1 %
Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych (cząstek szkła, metalu i innych)	Niedopuszczalna
Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	

4. Wartości odżywcze

Wartość odżywcza	W 100g	% RWS* w 100g
Wartość energetyczna	1575 kJ / 373 kcal	19 %
Tłuszcze -w tym kwasy tłuszczowe nasycone	3,6 g 0,8 g	5 % 4 %
Węglowodany -w tym cukry	69,8 g 1 g	27 % 1 %
Błonnik	9,6 g	
Białko	10,5 g	21 %
Sól	1,6 g	3 %

*RWS – referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)

5. Deklaracja odnośnie składników modyfikowanych genetycznie (GMO)

Produkt nie jest genetycznie modyfikowany ani nie pochodzi z organizmów genetycznie modyfikowanych(GMO) w rozumieniu ustawy z 22 czerwca 2001 r. o organizmach genetycznie zmodyfikowanych (Dz. U z 2001 Nr 76 z późniejszymi zmianami) a także przepisów UE – Rozporządzenie WE nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy z późniejszymi zmianami.

6. Napromieniowanie żywności

Nie stosuje się napromieniowania żywności podczas produkcji, pakowania i przechowywania.

7. Informacje o składnikach alergennych

Lp.	ALEGREN	OBECNOŚĆ ALERGENU W PRODUKCIE		MOŻLIWOŚĆ ZANIECZYSZCZENIA KRZYŻOWEGO		OBECNOŚĆ ALERGENU W ZAKŁADZIE	
		TAK	NIE	TAK	NIE	TAK	NIE
1	Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies zwyczajny, pszenica oplewiona/orkisz, kamut lub szczepy hybrydowe) i produkty pochodne	X		X		X	
2	Skorupiaki i produkty pochodne		X		X		X
3	Jaja i produkty pochodne		X		X		X
4	Ryby i produkty pochodne		X		X		X
5	Orzeszki ziemne/ orzeszki arachidowe i produkty pochodne		X		X		X
6	Nasiona soi i produkty pochodne		X		X		X
7	Mleko i produkty pochodne (laktoza)		X		X		X
8	Orzechy (tj. migdał, orzech włoski, orzech laskowy, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, orzech pistacjowy, orzech makadamia)		X		X		X
9	Seler i produkty pochodne		X	X		X	
10	Gorczyca i produkty pochodne		X		X		X
11	Nasiona sezamu i produkty pochodne		X		X		X
12	Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub w przeliczeniu na SO_2		X		X		X
13	Łubin i produkty pochodne		X		X	X	
14	Mięczaki i produkty pochodne		X		X		X

8. Sposób przygotowania

Mleko ze szczyptą soli zagotować w garnku. Wsypać do mleka porcję płatków jęczmiennych błyskawicznych. Po upływie ok. 3 min. płatki są gotowe.

9. Warunki przechowywania

Temperatura	Max 28^{o}C
Wilgotność	Max 80%
Data przydatności do spożycia	300 dni (10 miesięcy) od daty produkcji

10. Pakowanie

- torebka 500g

Kod EAN			5904539500305					
Rodzaj opakowania jednostkowego			Rodzaj opakowania zbiorczego					
Torebka papierowa			Folia termokurczliwa					
Ilość sztuk w opakowaniu handlowym			10					
Ilość sztuk opakowań handlowych na warstwie			12					
Ilość warstw na palecie			10					
Wymiary:								
Opakowania jednostkowego			Opakowania handlowego			Palety		
szerokość [cm]	wysokość [cm]	głębokość [cm]	szerokość [cm]	wysokość [cm]	głębokość [cm]	szerokość [cm]	wysokość [cm]	głębokość [cm]
9,2	12,0	8,0	18,2	12,2	37,4	80,0	144,0	120,0

11. Dystrybucja

Zabezpieczenie palety	Folia STRETCH
Rodzaj środka transportu	Pojazdy przystosowane do przewozu środków spożywczych
Warunki dystrybucji	Samochód czysty, wolny od obcych zapachów oraz wolny od szkodników

Potwierdzamy, iż opakowanie produktu opisane powyżej, spełnia wymagania zawarte w aktualnej ustawie o materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

12. Opłata produktowa

Poszczególne składniki opakowania	Materiał	Waga 1 szt. składnika opakowania w kg w przeliczeniu na 1 szt. produktu
Opakowanie jednostkowe	Papier	0,009
Folia termokurczliwa	Folia	0,0024
Folia Stretch	Folia	0,00039
Przekładki	Papier	0,0005
Kątowniki	Papier	0,00048

13. Uwagi

Potwierdzamy prawidłowość wszystkich wyżej wymienionych danych. W przypadku dokonania jakichkolwiek zmian produktu (składu, technologii produkcji, wartości odżywczej itp.) natychmiast powiadomimy naszych odbiorców.

Sporządził: Tomasz Kołodziejczak

Kierownik Działu Jakości

Zatwierdził:

Dyrektor Produkcji

Dyrektor Handlowy