

Specyfikacja produktowa ORKISZ EKSPANDOWANY

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

Kraj pochodzenia: UE

Składniki Orkisz ekspandowany

Wymagania organoleptyczne	Opis
Wygląd zewnętrzny	Powiększone obłuszczone ziarna orkiszu
Smak/zapach	Charakterystyczny dla ekspandowanego orkiszu, bez obcych zapachów i smaków
Barwa	Niejednolita, biała do złocisto – brązowej z fragmentami łuski
Konsystencja	Sypka

Wymagania fizykochemiczne	Opis
Wilgotność	Max. 10%
Ciała obce	Nieobecne
Gęstość usypowa	75 +/- 10
Zawartość pyłu i łuski na dnie opakowania	Max. 0,6% m/m
Zawartość ziaren niewyekspandowanych	Max. 2% m/m
Zawartość ziaren innych zbóż	Max. 1%
Zawartość zanieczyszczeń	Max. 0,1% m/m

organicznych

Mykotoksyny

Aflatoksyna B1 < 2,0 ppb

Suma aflatoksyn B1, B2, G1, G2 < 4,0 ppb

Ochratoksyna A < 3,0 ppb

Wymagania mikrobiologiczne Opis

Drożdże i pleśnie < 100 jtk/g

Salmonella w 25g Nieobecna

Ogólna liczba drobnoustrojów < 10 000 jtk/g

Produkt **nie jest modyfikowany genetycznie**, zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dn. 22.09.2003 w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy z późn. zm.

Produkt nie był wytwarzany przy użyciu organizmów modyfikowanych genetycznie.

Produkt **nie został poddany jonizacji**.

Wartości odżywcze

Opis

Wartość energetyczna w 100g produktu

1548 kJ/ 366 kcal

Tłuszcz

2,4g

W tym kwasy tłuszczowe nasycone

0,4g

Węglowodany

68g

W tym cukry

1,1g

Białko

14,0g

Błonnik

8,1g

Sól

< 0,01g

Wartości przedstawione powyżej są oparte na literaturze, obliczeniach i analizach laboratoryjnych.. Informujemy o możliwości wystąpienia różnic wynikających ze specyfiki zbóż, które są produktem naturalnym.

Zawartość alergenów:

Alergen – gluten.

Alergen/składnik	Obecny w produkcie	Użyty na terenie zakładu	Użyte na tej samej linii
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	tak	tak	nie

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;			
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>Amgddalus 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
Gorzycza 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

Sposób użycia	Produkt przeznaczony do bezpośredniego spożycia. Doskonały dodatek wykorzystywany w przemyśle piekarniczo-cukierniczym.
Warunki przechowywania	Przechowywać w pomieszczeniach czystych, suchych, przewiewnych, wolnych od szkodników i obcych zapachów. Temperatura do 25 °C, wilgotność względna do 75%.
Produkt odpowiedni dla wegetarian i laktowegetarian	Tak
Produkt odpowiedni dla wegan	Tak
Produkt koszerne	Tak

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.