
	EDYCJA: 03	STRONA: 1 z 2	Data obowiązywania 10.01.2018	Formularz nr F.2 /IS.1/ PJ 2 (B)
	OPIS PRODUKTU NR 22			

Data sporządzenia	Podpis Pełnomocnika ds. SZJ JAGODA ŚLABOSZEWSKA	Podpis osoby zatwierdzającej MATEUSZ GUTSCHE
Data zatwierdzenia	10.01.2018 JAGODA ŚLABOSZEWSKA	10.01.2018 MATEUSZ GUTSCHE
1. Nazwa produktu	MAKA PSZENNA EKOLOGICZNA 	
2. Norma odniesienia	<p>PN- 64/A- 74013 PN-EN ISO 2171 PN-EN ISO 712 PN-EN ISO 3093 PN- 74/A- 74016 PN- 93/A- 74042 PN-EN ISO 21415 PN- 77/ A- 74041 PN- 91/ A- 74017 PN-A-74022</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Rozporządzeniu Rady (WE) nr 834/2007 z dnia 28 czerwca 2007 r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych i uchylające rozporządzenie (EWG) nr 2092/91 (Dz.U.L. 189 z 20.07.2007 r, s.1 ze zm.), ➤ Rozporządzeniu Komisji (WE) nr 889/2008 z dnia 5 września 2008 r. ustanawiające szczegółowe zasady wdrażania rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych w odniesieniu do produkcji ekologicznej, znakowania i kontroli ze zm. ➤ Ustawie z dnia 25 czerwca 2009 r. o rolnictwie ekologicznym (Dz. U. Nr 116 poz. 975, ze zm.) 	
3. Cechy sensoryczne	<ul style="list-style-type: none"> ➤ smak: swoisty , inny niedopuszczalny ➤ zapach: swoisty, inny niedopuszczalny ➤ barwa: <ul style="list-style-type: none"> • biała z odcieniem żółtym dla mąk typ 405 / 450/ 500/ 550/ 650/ 750/ 1050 • biało-żółta z widocznymi cząstkami otrąb dla mąki typ 1850 / 1500 / 2000 	
4. Cechy fizykochemiczne	<ul style="list-style-type: none"> ➤ wilgotność: nie więcej niż 15,0% ➤ liczba opadania: nie mniej niż 220 s ➤ zawartość glutenu: minimum 13,0% ➤ zawartość popiołu całkowitego (w zależności od typu mąki) : <ul style="list-style-type: none"> • nie więcej niż 0,48 % (s.m) – typ 405 • nie więcej niż 0,50 % (s.m) – typ 450 • nie więcej niż 0,53 % (s.m) - typ 500 • nie więcej niż 0,58 % (s.m) – typ 550 • nie więcej niż 0,69 % (s.m) – typ 650 • nie więcej niż 0,78 % (s.m) – typ 750 • nie więcej niż 1,20 % (s.m) – typ 1050 • nie więcej niż 1,50 % (s.m) – typ 1500 • nie więcej niż 2,0 % (s.m) – typ 1850 • nie więcej niż 2,5 % (s.m) – typ 2000 	

OPIS PRODUKTU NR 22

5. Zanieczyszczenia mikrobiologiczne	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych 5*10⁵ jtk/g ➤ drożdże 1*10⁴ jtk/g ➤ pleśnie 1*10⁴ jtk/g ➤ Staphylococcus aureus 1*10² jtk/g ➤ bakterie z grupy coli 5*10⁴ jtk/g ➤ Escherichia coli <10 jtk/g ➤ Salmonella nieobecna/25g
6. Zawartość alergenu	Produkt zawieraj alergen: białko glutenu - umieszczony na liście alergenów w „załączniku III a” do dyrektywy 2003/89/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 10.11.2003 r.
8. Przeznaczenie konsumenckie	Produkt nie nadaje się do bezpośredniego spożycia. Mąka ta stanowi półprodukt przeznaczony do dalszej produkcji artykułów spożywczych, w szczególności piekarniczych i cukierniczych. Wyrób nie nadaje się do przetwórstwa ukierunkowanego na konsumentów wrażliwych na gluten. Zawartość glutenu określono w punkcie nr 4.
9. Opakowanie	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Worki papierowe 50 kg typ WK 2/60 x 85 x 13 BL Q 80 C 953 K 20 worków na europalecie ➤ Worki papierowe 25 kg typ WK 2/50 x 58 x 13 BL Q 110 C 903 K 32 worki na europalecie ➤ Torebki papierowe 0,9 , 1, 2,5, 5 kg pakowane w zależności od potrzeb klienta ➤ Pakowanie luzem w mąkowiezie
10. Pochodzenie	Surowiec pochodzi z przemiału pszenicy ekologicznej . Surowiec pochodzi z upraw ekologicznych znajdujących się na terenie Unii Europejskiej.
11. Termin przydatności do spożycia	5 miesięcy od daty produkcji
12. Warunki przechowywania	Magazyn wyrobów gotowych – miejsce suche, czyste. Pakowanie, przechowywanie i transport wg PN- 91/ A-74017