
	EDYCJA: 02	STRONA: 1 z 2	Data obowiązywania 03.11.2017	Formularz nr F.2 /IS.1/ PJ 2 (B)
	OPIS PRODUKTU NR 23			

Data sporządzenia	Podpis Pełnomocnika ds. SZJ JAGODA SŁABOSZEWSKA	Podpis osoby zatwierdzającej MATEUSZ GUTSCHE
Data zatwierdzenia	10.01.2018 JAGODA SŁABOSZEWSKA	10.01.2018 MATEUSZ GUTSCHE
1. Nazwa produktu	MAKA ŻYTNIA EKOLOGICZNA 	
2. Norma odniesienia	PN- 64/A- 74013 PN-EN ISO 2171 PN-EN ISO 712 PN-EN ISO 3093 PN- 74/A- 74016 PN- 91/ A- 74017 PN-A-74032 <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 szarym dla mąk typ 580 / 720/ 997 • białoszara z widocznymi cząstkami otrąb dla mąk typ 1400 / 2000 	
4. Cechy fizykochemiczne	<ul style="list-style-type: none"> ➤ wilgotność: nie więcej niż 15,0% ➤ liczba opadania: nie mniej niż 90 s ➤ zawartość popiołu całkowitego (w zależności od typu mąki) : <ul style="list-style-type: none"> • nie więcej niż 0,58 % (s.m) – typ 580 • nie więcej niż 0,78 % (s.m) – typ 720 • nie więcej niż 1,20 % (s.m) – typ 997 • nie więcej niż 1,40 % (s.m) – typ 1400 • nie więcej niż 2,00 % (s.m) – typ 2000 	
5. Zanieczyszczenia mikrobiologiczne	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych ➤ drożdże ➤ pleśnie ➤ Staphylococcus aureus ➤ bakterie z grupy coli ➤ Escherichia coli ➤ Salmonella 	<ul style="list-style-type: none"> 5*10⁵ jtk/g 1*10⁴ jtk/g 1*10⁴ jtk/g 1*10² jtk/g 5*10⁴ jtk/g <10 jtk/g nieobecna/25g



GoodMills
Polska

EDYCJA:
02

STRONA:
1 z 2

Data obowiązywania
10.01.2018

Formularz nr
F.2 /IS.1/ PJ 2 (B)

OPIS PRODUKTU NR 23

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.
7. 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.
7. 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
8. Pochodzenie	Surowiec pochodzi z przemiału żyta ekologicznego . Surowiec pochodzi z upraw ekologicznych znajdujących się na terenie Unii Europejskiej.
9. Termin przydatności do spożycia	4 miesiące od daty produkcji
10. Warunki przechowywania	Magazyn wyrobów gotowych – miejsce suche, czyste. Pakowanie, przechowywanie i transport wg PN- 91/ A-74017