

1. PRODUKTO APRAŠYMAS

MIEŽIŲ SALYKLAS

2. PAVADINIMAS

MIEŽIŲ SALYKLAS

3. GAMYBOS PROCESAS

Miežių salyklas

4. SUDĖTIS

Salykliniai miežiai

5. IŠVAIZDA

skonis: saldokas, būdingas salyklui

kvapas: salsvas, būdingas salyklui

spalva: šviesus, rusvas

6. PRODUKTO KOKYBĖ

PARAMETRAI

1. Organoleptinis įvertinimas	Grūdų masė be supelijusių grūdų ir grūdinių kenkėjų
- spalva	geltona
- skonis	salyklinis, saldokas
- kvapas	salyklinis grynas
2. Dulkės, %	0,2
3. Prabiros per sietą 2,2x20 mm, %, max.	2,0
4. Trapumas, %	80,0-95,0
5. Stiklingumas, %	1,0-2,0
6. Drėgmė, %	4,5-5,0
7. Ekstraktینگumas a.s.m., %	81,0 ± 0,5
8. Ekstraktų skirtumas, %	0,8-1,5
9. Baltymai, %	9,5-11,5
10. Tirpus azotas, %	0,620-0,850
11. Kolbacho indeksas, %	37,0-42,0
12. Diastatinė jėga Wk d. m. min.	250
13. Apcukrinimo laikas, min.	15
14. Spalva EBC	4,0-5,0
15. Misos skaidrumas	skaidri
16. Misos pH	5,6-6,0
17. Klampumas, mPa.s	1,45-1,55
18. β-gliukanas, mg/l	100-250
19. Filtracijos laikas, min., max	60
20. Užkrėtimas aruodiniais kenkėjais	neleistinas

Geriausi iki: **1 metai nuo pagaminimo datos**

7. MAISTINGUMO DEKLARACIJA

	Per 100g
Energinė vertė	1468 kJ/ 348 kcal
Riebalai	2,4 g
Iš jų sočiosios riebalų rūgštys	0,76 g
Bendras angliavandenių kiekis	61,0-64,0 g
Iš jų cukrūs	8,8 – 15,5g
Skaidulinės medžiagos	13,5-15,5 g
Azoto kiekis (A)	1,40-1,60 %
Baltymai (N*6,25)	9,0-10,0 %
Druska (Na*2,5)	<0,1 g

Mitybinės vertės gali skirtis dėl produkto veislės specifikacijų.

8. ALERGENAI

Medžiagos ar produktai, sukeliantys alergiją ar netoleravimą pagal Reglamento [EB] Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams II priedas

Alergenas	Produkte esantis alergenai		Kryžminis užteršimas		Pastabos
	Taip	Ne	Taip	Ne	
Glitimo (iš grūdų, kurių sudėtyje yra glitimo, t. y. Kviečiai, rugiai, miežiai, avižos, spelta, kt.) ir jų produktai	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	Ingredientas - miežiai Kryžminis užteršimas: kiti grūdai, kurių sudėtyje yra glitimo

9. TEISINIS ATITIKIMAS

Produktas ir pakuotė atitinka dabartinius Europos ir Lietuvos Respublikos maisto įstatymų reikalavimus:

- Reglamentas (EB) Nr. 1881/2006: didžiausios leistinos tam tikrų teršalų koncentracijos maisto produktuose nustatymas
- Reglamentas (EB) Nr. 396/2005 dėl didžiausių pesticidų likučių koncentracijų augalinėse maisto produktuose arba pašaruose ir gyvūninės kilmės produktuose.

10. GENETIŠKAI MODIFIKUOTI ORGANIZMAI

Produktas neturi genetiškai modifikuotų organizmų pagal - 2003 m. Rugsėjo 22 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1829/2003 dėl genetiškai modifikuoto maisto ir pašarų ir 2003 m. Rugsėjo 22 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų atsekamumas ir ženklinimas bei iš genetiškai modifikuotų organizmų pagamintų maisto produktų ir pašarų produktų atsekamumas ir iš dalies keičianti Direktyvą 2001/18 / EB, salyklinių grūdų produktai neturi būti ženklinami kaip GMO.

11. RADIOLOGIJA

Produktas ir naudojamos žaliavos nebuvo apdorotos spinduliuote.

12. MAISTO PRIEDAI

Produkte nėra priedų ir aromatinių medžiagų.

13. GALIMYBĖ VARTOTI PAGAL VARTOTOJŲ GRUPES

MAISTAS	GALIMYBĖ
Vegetariškas (ovo-lakto-vegetariškas)	Taip
Veganiškas	Taip
Be laktozės	Taip
Be gliuteno	Ne
Halal	Ne (nėra sertifikuota)
Košerinis maistas	Ne (nėra sertifikuota)

14. KOKYBĖS VALDYMAS

Įmonė yra sertifikuota pagal ISO EN ISO 9001.

Produktai yra pagaminti vadovaujantis GHP ir RVASVT principais.

RVASVT koncepcijos dalis: tikslas yra išvengti svetimkūnių patekimo.

15. VARTOJIMO TERMINAI

GERIAUSIAS IKI - 12 mėn. nuo pagaminimo datos, laikymo sąlygos esant ne aukštesnei kaip 20 ° C temperatūrai ir 50% santykiniai oro drėgmei.

16. PAKUOTĖ

Visos pakuotės, kurios liečiasi su produktu, atitinka teisinius reikalavimus (Reglamentą (ES) Nr. 1935/2004 ir EB direktyvą 200/72 / EB).

17. KONTAKTAI

UAB Maltosa,

Paruošė:

Laboratorijos vadovas Asta Širvinskienė,

laboratorija@maltosa.lt, 861481434

(Šioje specifikacijoje pateikta informacija atitinka dabartines žinias apie produktą ir neapsaugo nuo galimybės keisti).