



TDD Karta produktu

MCG Jakub Skorek ul. Bociana 6, PL 31-231 Kraków

tel: +48 12 398 44 20, fax: +48 12 398 44 23

<http://www.mcg-food.pl/>

Nazwa produktu:	SEMOLINA TDD
Kraj pochodzenia:	Węgry
Dystrybutor:	MCG Jakub Skorek ul. Bociana 6, PL 31-231 Kraków
Zawartość produktu:	Czysta kaszka z pszenicy Durum, nie zawiera żadnych domieszek
Opis powstawania produktu:	<p>Produkt jest w 100% wolny od GMO. Podczas mielenia zboża nie istnieje możliwość styczności z produktami genetycznie modyfikowanymi. Kaszka jest produkowana z zakupionej na Węgrzech pszenicy Durum, która to podlega zmieleniu przy użyciu następującej technologii:</p> <ul style="list-style-type: none">- odbiór pszenicy Durum przebiega jakościowo i ilościowo,- składowanie, magazynowanie w silosie,- oczyszczanie pszenicy,- przed zmieleniem ponowne oczyszczanie pszenicy,- nawilgatanie (automatycznie), spoczywanie- dalsze oczyszczanie,- przemiał (w zamkniętej technologii, transport powietrzem),- rozbiór na kaszkę i mąkę, oczyszczanie, klasyfikacja,- badanie produktu finalnego,- paczkowanie (luzem, w zamkniętym systemie paczkowanie na paczkowarce w worki),- przechowywanie (luzem),- kontrola, ocena jakości w magazynie,- transport (w workach lub luzem).
Gwarancja jakości produktu, system jakości:	<p>Pszenica jest kupowana, transportowana oraz przechowywana zgodnie z węgierskim GMP (Jó gyártási gyakorlat) i GHP (Jó higiéniai gyakorlat) kontrolowana w systemie HACCP tak pod względem fizykochemicznym jak i mikrobiologicznym, a także chemicznym. Produkt produkowany jest zgodnie z normą węgierską MSZ EN i ISO 9001:2001.</p>



TDD Karta produktu

MCG Jakub Skorek ul. Bociana 6, PL 31-231 Kraków

tel: +48 12 398 44 20, fax: +48 12 398 44 23

<http://www.mcg-food.pl/>

Specyfikacja towarowa produktu:

1. Właściwości produktu:	<p><u>Opis produktu:</u> kaszka typowa dla produktów z pszenicy Durum, grubo zmielona, o granulacji kaszki.</p> <p><u>Kolor:</u> jasnożółty.</p> <p><u>Zapach:</u> typowy dla produktów z pszenicy Durum, wolny od jakichkolwiek obcych zapachów.</p> <p><u>Smak:</u> typowy dla produktów z pszenicy Durum, wolny od jakichkolwiek obcych smaków.</p>
2. Parametry fizyczne produktu:	<p>Leżakowanie produktu: 5 dni</p> <p>Liczba opadania Hagberga min: 250</p> <p>Wilgotność max: 15,0%</p> <p>Granulacja: poniżej 500 µm-en 0-1% 160 µm-en 20%</p>
3. Parametry chemiczne produktu:	<p>Zawartość popiołu max: 0,90%</p> <p>Zawartość glutenu mokrego: 28,0% (wymyty w słonej wodzie).</p> <p>Inne szczegóły: wolne od GMO.</p>
4. Mikrobiologia:	Zgodnie z 2073/2004 EK.
5. Zanieczyszczenia chemiczne:	Zgodnie z 17/1999 (VI.16.) EUM.
6. Pozostałe parametry:	Odpowiednie z Élelmiszerkönyv 2-61 számú irányelvének.

Opis opakowania:	<p>Pakowanie odbywa się w systemie zamkniętym za pomocą sprężonego powietrza przy pomocy maszyny paczkującej: worki papierowe 50kg: 20 x 50kg zafoliowane, na paletach jednorazowych lub EUR,</p> <p>luzem: w kontrolowanej strefie czystości zewnętrznej i wewnętrznej przewożone w mąkowozach.</p>
Gwarancja jakości:	4 miesiące od daty produkcji
Przechowywanie:	W zamkniętym, suchym, chłodnym pomieszczeniu