

 <a href="http://www.mcg-food.pl/">http://www.mcg-food.pl/</a>	<b>TL-50 Karta produktu</b>
	<i>MCG Jakub Skorek ul. Kwartowa 22/28, PL 31-419 Kraków</i>
	tel: +48 12 398 44 20, fax: +48 12 398 44 23 Euro NIP: PL 9451869986

<b>Nazwa produktu:</b>	<b>TL-50</b> Kaszka z pszenicy zwykłej
<b>Kraj pochodzenia:</b>	Węgry
<b>Dystrybutor:</b>	<b>MCG Jakub Skorek</b> ul. Kwartowa 22/28, PL 31-419 Kraków
<b>Zawartość produktu:</b>	Czysta kaszka z pszenicy zwykłej, nie zawiera żadnych domieszek
<b>Opis powstawania produktu:</b>	<p>Produkt jest w 100% wolny od GMO. Podczas mielenia zboża nie ma możliwości styczności z produktami genetycznie modyfikowanymi. Kaszka jest produkowana z zakupionej na Węgrzech pszenicy, która to podlega zmieleniu przy użyciu następującej technologii:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- odbiór pszenicy przebiega jakościowo i ilościowo,</li> <li>- składowanie, magazynowanie w silosie,</li> <li>- oczyszczanie pszenicy,</li> <li>- przed zmieleniem ponowne oczyszczanie pszenicy,</li> <li>- nawilgatanie (automatycznie), spoczywanie</li> <li>- dalsze oczyszczanie,</li> <li>- przemiał (w zamkniętej technologii, transport powietrzem),</li> <li>- rozbiór na kaszkę i mąkę, oczyszczanie, klasyfikacja,</li> <li>- badanie produktu finalnego,</li> <li>- paczkowanie (luzem, w zamkniętym systemie paczkowanie na paczkowarce w worki),</li> <li>- przechowywanie (luzem),</li> <li>- kontrola, ocena jakości w magazynie,</li> <li>- transport (w workach lub luzem).</li> </ul>
<b>Gwarancja jakości produktu, system jakości:</b>	Kaszka jest kupowana transportowana oraz przechowywana zgodnie z węgierskim GMP (Jó gyártási gyakorlat) i GHP (Jó higiéniai gyakorlat) kontrolowana w systemie HACCP tak pod względem fizyko-chemicznym jak i mikrobiologicznym, a także chemicznym. Produkt produkowany jest zgodnie z normą węgierską MSZ EN i ISO 9001:2001.

 <a href="http://www.mcg-food.pl/">http://www.mcg-food.pl/</a>	<b>TL-50 Karta produktu</b>
	<i>MCG Jakub Skorek ul. Kwartowa 22/28, PL 31-419 Kraków</i>
	tel: +48 12 398 44 20, fax: +48 12 398 44 23 Euro NIP: PL 9451869986

<b>Specyfikacja towarowa produktu:</b>	
<b>1. Właściwości produktu:</b>	<p><u>Opis produktu:</u> kaszka koloru jasnego, grubo zmielona, o granulacji kaszki,</p> <p><u>Kolor:</u> typowy dla kaszki TL-50</p> <p><u>Zapach:</u> typowy dla kaszki TL-50, wolny od jakichkolwiek obcych zapachów.</p> <p><u>Smak:</u> typowy dla kaszki TL-50, wolny od jakichkolwiek obcych smaków.</p>
<b>2. Parametry fizyczne produktu:</b>	<p>Leżakowanie produktu: 5 dni</p> <p>Liczba opadania Hagberga min.: 250</p> <p>Wilgotność: max: 15,2%</p> <p>Granulacja : poniżej 500 µm-en 100%</p>
<b>3. Parametry chemiczne produktu:</b>	<p>Zawartość glutenu mokrego: 28,0% (wymyty w słonej wodzie).</p> <p>Inne szczegóły: wolne od GMO.</p>
<b>4. Mikrobiologia:</b>	Zgodnie z 2073/2004 EK.
<b>5. Zanieczyszczenia chemiczne:</b>	Zgodnie z 17/1999 (VI.16.) EÜM.
<b>6. Pozostałe parametry:</b>	Odpowiednie z Élelmiszerkönyv 2-61 számú irányelvének.

<b>Opis opakowania:</b>	<p>Pakowanie odbywa się w systemie zamkniętym za pomocą sprężonego powietrza przy pomocy maszyny paczkującej:</p> <p>- worki papierowe 50kg: 20 x 50kg zafoliowane, na paletach jednorazowych lub EUR,</p> <p>Luzem: w kontrolowanej strefie czystości zewnętrznej i wewnętrznej przewożone w mąkowitzach.</p>
<b>Gwarancja jakości:</b>	6 miesiące od daty produkcji
<b>Przechowywanie:</b>	W zamkniętym, suchym, chłodnym pomieszczeniu