



## Specyfikacja produktu

### Mieszanka do wyrobu muffinów Dawn (Muffin-Mix)

0.00990.920

#### 1. INFORMACJE OGÓLNE

Nr artykułu: 0.00990.920  
Określenie produktu: Mieszanka do wyrobu muffinów  
Opis produktu: Proszek do produkcji wysokiej jakości wilgotnych muffinów

#### 2. STOSOWANIE / DOZOWANIE

1000 g mieszanki Muffin-Mix  
500 g wody  
300 g oleju roślinnego

- 1) Mieszać powoli przez 1 minutę, i ze średnią prędkością przez 3-4 minut
- 2) Jeśli to wymagane dodać:  
150 g czekolady w kawałkach lub 150 g owoców  
Dokładnie wymieszać
- 3) Do pojedynczej foremki wlać 100-120 g mieszanki
- 4) Piec w temperaturze 190-200 °C przez 30-35 minut (piec półkowy)

#### 3. DANE SENSORYCZNE

Smak: typowy  
Zapach: typowy  
Barwa: beżowa do żółtej  
Tekstura: proszek

#### 4. LISTA SKŁADNIKÓW

Składniki	Opis	Nr E	Źródło
Cukier			
Mąka pszenna			Pszenvica
Pełnowartościowe jajko w proszku			Jajko kurze
Skrobia modyfikowana			Kukurydza, tapioka
Olej roślinny			Olej rzepakowy
Emulgator	Estry kwasów tłuszczowych i glikolu propylenowego	E477	
Substancja spulchniająca	Węglany potasu	E501	
Substancja spulchniająca	Difosforan disodowy	E450i	
Odtłuszczone mleko w proszku			
Gluten pszenny			



## Specyfikacja produktu

### Mieszanka do wyrobu muffinów Dawn (Muffin-Mix)

0.00990.920

Żółtko jaja kurzego w proszku			
Sól			
Białko jaja kurzego w proszku			
Aromat			

#### 5. WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Dane dotyczące wartości odżywczej na 100 g produktu

Energia KJ	1,741
Energia Kcal	412
Tłuszcze razem	8,5 g
Tłuszcze nasycone	3,7 g
Węglowodany razem	75,0 g
Mono-disacharydy	42,1 g
Białka razem	8,4 g
Sól	1,0 g
Sód	416,3 mg
Błonnik	0,8 g

#### 6. PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE

Parametry	Wartość docelowa	Wartość minim.	Wartość maks.	Metoda
-----------	------------------	----------------	---------------	--------

#### 7. OPAKOWANIE / WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Opakowanie główne: Torba papierowa wyściełana polietylenem, 12,5 kg  
Warunki przechowywania: 18 - 24 °C

#### 8. OŚWIADCZENIE GMO

Niniejszy produkt nie podlega oznakowaniu zgodnie z przepisami Artykułu 13 Rozporządzenia (WE) Nr. 1829/2003 i 1830/2003 o genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy z dnia 22 września 2003 r. Podstawę dla niniejszej deklaracji stanowi dokumentacja dostawcy dla źródła wyszczególnionych składników, uzupełniona o dalsze dane w razie konieczności.

## Specyfikacja produktu

---

### Mieszanka do wyrobu muffinów Dawn (Muffin-Mix)

0.00990.920

---

#### 9. INFORMACJE O ALERGENACH (według ALBA)

+ = zawiera, - = wolny od, ? = może zawierać śladowe ilości

Białka mleka krowiego	+
Laktoza	+
Jaja kurze	+
Białka soi	?
Olej sojowy	?
Gluten	+
Pszenica	+
Żyto	
Wołowina	-
Wieprzowina	-
Mięso kurze	-
Ryby	-
Skorupiaki i mięczaki	-
Kukurydza	+
Kakao	
Rośliny strączkowe	
Orzechy	-
Orzechy ziemne	-
Sezam	-
Glutamina (E620 - E625)	-
Siarczyn (E220 - E228) > 10 ppm	-
Kolendra	
Seler	-
Marchew	
Gorczyca	-
Łubin	-

## Specyfikacja produktu

---

### Mieszanka do wyrobu muffinów Dawn (Muffin-Mix)

0.00990.920

---

#### 10. DODATKOWE INFORMACJE

##### Dyrektywy / przepisy żywnościowe:

Dyrektywa 2000/13/WE (znakowanie żywności)

Rozporządzenie (WE) 1333/2008 (dodatki do żywności)

Rozporządzenie (UE) 231/2012 (specyfikacje dla dodatków do żywności)

Rozporządzenie (WE) 1334/2008 (środki aromatyzujące)

##### Zanieczyszczenia:

Zawartość określonych zanieczyszczeń jest zgodna z wymaganiami Rozporządzenia (WE) 1881/2006

##### Pozostałości pestycydów:

Produkt jest zgodny z wymaganiami Rozporządzeń (WE) 396/2005, 178/2006 i 149/2008 (najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości pestycydów)

##### Materiały opakowań:

Materiały opakowań są zgodne z wymaganiami Rozporządzenia (WE) 1935/2004, Rozporządzenia (WE) 2023/2006 i Rozporządzenia (UE) 10/2011 dotyczącego tworzyw sztucznych

##### Produkt odpowiedni dla:

Dieta	Odpowiedni
Chorych na celiakię	nie
Halal	tak
Koszerne	brak informacji
Nietolerancja laktozy	nie
Weganie	nie
Wegetarianie	tak

Świadectwa	Dostępny
Świadectwo koszerne	brak informacji
Świadectwo halal	nie

Zgodnie z naszą najlepszą wiedzą, informacje podane powyżej są poprawne i prawdziwe.  
Kontrola wersji obejmuje parametry publikacji.  
Brak możliwości aktualizacji.