



**AROMAT NATURALNY Czekoladowy nr AWR362 do żywności**


<b>Status/znakowanie</b>	Aromat naturalny do zastosowań spożywczych.		
<b>Skład aromatu</b>	Naturalne substancje aromatyczne, maltodekstryna (nośnik), glukoza (nośnik), guma arabska E414, pektyna E440 (emulgatory i stabilizatory).		
<b>Własności fizyko-chemiczne</b>	Postać	proszek	
	Zapach	charakterystyczny dla produktu	
	Kolor	kremowy do jasnobrązowej	
	Smak	charakterystyczny dla produktu	
<b>Parametry jakościowe</b>	Wilgotność	%	max 8
	<i>Zawartość substancji limitowanych zgodnie z załącznikiem III Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1334/2008 z dnia 16.XII.2008 r.</i>		
<b>Metale ciężkie</b>	Ołów	ppm	max 10
	Arsen	ppm	max 3
	Kadm	ppm	max 1
	Rtęć	ppm	max 1
<b>Mikrobiologia</b>	Escherichia Coli	w 1g	nieobecne
	Salmonella	w 25g	nieobecne
	Gronkowce chorobotwórcze	w 0,1g	nieobecne
<b>Wartości odżywcze w 100g</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• wartość energetyczna 1645 kJ; 388 kcal</li><li>• białko 0,15g ;</li><li>• błonnik 2,8g ;</li><li>• witaminy 0,0g</li><li>• węglowodany ogółem 96,0g w tym cukier 23,0g ;</li><li>• tłuszcz 0,45g w tym nasycone &lt;0,1g</li></ul>		
<b>Termin przydatności</b>	12 miesięcy od daty produkcji.		
<b>Pochodzenie</b>	Unia Europejska.		
<b>Dozowanie</b>	Pod nadzorem technologicznym w zależności od oczekiwanego efektu, oraz uwzględniając aktualne przepisy prawne prawa polskiego i wspólnotowego. <b>Zalecane dozowanie:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ koncentraty spożywcze i desery 0.6 - 1.8%;</li><li>▪ napoje bezalkoholowe 0.3 - 0.9%</li></ul>		
<b>Status GMO</b>	Produkt o powyższych parametrach nie jest produktem modyfikowanym genetycznie.		
<b>Napromieniowanie</b>	Produkt nie był poddawany promieniowaniu i jonizacji.		
<b>Nanomateriały</b>	Produkt nie powstał z wykorzystaniem nanomateriałów.		

Opracował:	Grzegorz Zjawin	Podpis:	
Zatwierdził:	Mariusz Henzel	Podpis:	

**AROMAT NATURALNY Czekoladowy nr AWR362 do żywności**

<b>BSE / TSE</b>	Produkt spełnia wymagania i nie wnosi ryzyka BSE /TSE.
<b>Deklaracje</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Produkt spełnia aktualne wymagania określone w Polskich i Wspólnotowych przepisach Prawa Żywnościowego.</li><li>● Nie zawiera GMO.</li><li>● Nie jest utrwalany promieniowaniem jonizującym.</li><li>● Produkt spełnia wymagania i nie wnosi ryzyka BSE /TSE.</li><li>● Pozostałość pestycydów zgodna z Rozporządzeniem (WE) 396/2005 w sprawie najniższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego wraz z późniejszymi zmianami.</li><li>● Dane w niniejszej specyfikacji nie zastępują badań wykonanych przez odbiorcę.</li></ul>
<b>Zastosowanie</b>	Przemysł spożywczy.
<b>Informacje dla alergików</b>	Nie zawiera alergenów wymienionych w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego Nr 2000/13 oraz Dyrektywie Komisji Nr 1829/2003; 1830/2003.
<b>Informacje o Alergenach</b>	W zakładzie AGREMA składa się produkty zawierające: <b><u>SOJE, POCHODNE MLEKA, GLUTEN.</u></b>  Brak ingerencji w produkt (do wnętrza worka) tylko etykietowanie polską etykietą, stąd możliwość kontaminacji nie występuje. Ponadto surowce składowane są w wydzielonych segmentach magazynu z uwzględnieniem procedur dot. postępowania z alergenami.
<b>Status Wegan/Wegetarian</b>	Produkt nie powstał z materiałów i surowców pochodzenia zwierzęcego oraz jest odpowiedni dla wegan i wegetarian.
<b>Pozostałe</b>	Produkty sprzedawane w oryginalnych opakowaniach bez konfekcjonowania.
<b>Detekcja i kontrola</b>	W zakładzie produkcyjnym prowadzona jest pełna kontrola zanieczyszczeń i detekcji w zakresie: zanieczyszczeń Fe $\leq \varnothing 0,6$ mm ; N-Fe $\leq \varnothing 0,8$ mm ; SS $\leq \varnothing 1,0$ mm; (siła magnesów 10 000 Gaussa).
<b>Opakowania</b>	Worki papierowe a '25 kg, paleta zbiorcza a 1000 kg. Przeznaczone do żywności i zgodne z Rozp. (WE) nr 1935/2004r.oraz Rozp. (WE) nr 10/2011 r.
<b>Magazynowanie</b>	Pomieszczenia magazynowe suche, czyste i wentylowane, przystosowane do przechowywania surowców i środków spożywczych.
<b>Transport</b>	Przestrzeń ładunkowa kryta, czysta, bez obcych zapachów i oznak bytowania szkodników.

KONIEC DOKUMENTU

Opracował:	Grzegorz Zjawin	Podpis:	
Zatwierdził:	Mariusz Henzel	Podpis:	