


Naturalny aromat masła NBF- 38186 do żywności (proszek)

Status	Naturalny aromat. Pozyskiwany z masła i przeprowadzony do postaci proszkowej rozpuszczalnej w wodzie. Jest termostabilny.		
Skład aromatu	Serwatka, enzymatycznie przetworzone masło, maltodekstryna, sól, odwodnione masło, guma guar. 1 kg aromatu odpowiada 32 kg masła.		
Własności fizyko-chemiczne	Postać	proszek	
	Zapach	silnie skoncentrowanego masła	
	Barwa	biaława	
	Smak	naturalny masła	
Metale ciężkie	Ołów	ppm	max 10
	Arsen	ppm	max 2
	Kadm	ppm	max 1
	Rtęć	ppm	max 1
Własności mikrobiologiczne	Ogólna liczba drobnoustrojów	cfu/g	max 5 000
	Drożdże i Pleśnie	cfu/g	max 200
	Coliform	MPN/g	max 10
	E.Coli	MPN/g	max 3
	Staphylococcus koagulozododatnie	cfu/g	max 10
	Listeria	/25g	nieobecne
	Salmonella	/375g	nieobecne
Termin przydatności	24 miesiące od daty produkcji.		
Dawkowanie	0,5 - 2% w przeliczeniu na wyrób gotowy.		
Informacje dla alergików	Zawiera alergeny mleko wymienione w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego Nr 1169/2011 i 2000/13 oraz Dyrektywie Komisji Nr 1829/2003; 1830/2003.		
Informacje o alergenach	W zakładzie AGREMA składowane są produkty zawierające: SOJE, POCHODNE MLEKA.		
Zastosowanie	Przemysł spożywczy.		
Cel	Podkreślenie smaku masła w zupach, sosach, puree, produktach cukierniczych.		
Opakowania	Worek foliowy a 22 kg.		
Magazynowanie	W oryginalnych opakowaniach, w pomieszczeniach magazynowych wentylowanych, suchych, czystych w temperaturze 10 – 26 °C i wilgotności względnej 70%.		
Transport	Przestrzeń ładunkowa kryta, czysta, bez obcych zapachów i oznak bytowania szkodników.		

KONIEC DOKUMENTU

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