


**Preparat bakteriostatyczny ASPICE do żywności**

<b>Skład</b>	Mieszanka ekstraktów przypraw.		
<b>Własności sensoryczne</b>	Postać	płynna	
	Barwa	jasnobeżowa	
	Smak i zapach	aromatyczny, świeży	
<b>Mikrobiologia</b>	Bakterie mezofilne	cfu/g	max 5 000
	Enterobacteriaceae	cfu/g	max 10
<b>Wartości odżywcze w 100g</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• wartość energetyczna 128 kcal ; 537 kJ</li><li>• białko &lt; 1g</li><li>• błonnik 0g</li><li>• węglowodany &lt; 1g w tym cukry &lt; 1g</li><li>• sól 12,5g</li><li>• tłuszcz 0g w tym nasycone 0g.</li></ul>		
<b>Termin przydatności</b>	12 miesięcy od daty produkcji.		
<b>Pochodzenie</b>	Unia Europejska.		
<b>Dozowanie</b>	Zalecane 20 - 50g/kg.		
<b>Deklaracje</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nie zawiera GMO i spełnia Rozporządzenie (WE) nr 1829/2003.</li><li>• Produkt spełnia wymagania i nie wnosi ryzyka BSE /TSE.</li><li>• Dane w niniejszej specyfikacji nie zastępują badań wykonanych przez odbiorcę.</li></ul>		
<b>Informacje dla alergików</b>	Nie zawiera alergenów wymienionych w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego Nr 1169/2011 i 2000/13 oraz Dyrektywie Komisji Nr 1829/2003; 1830/2003.		
<b>Informacje o Alergenach</b>	W zakładzie AGREMA składowane są produkty zawierające: <b><u>SOJE, POCHODNE MLEKA, GLUTEN.</u></b>		
<b>Zastosowanie</b>	Przemysł spożywczy.		
<b>Opakowania</b>	Kanistry a '15 kg i 25 kg.		
<b>Magazynowanie</b>	W oryginalnych opakowaniach, w pomieszczeniach magazynowych suchych, czystych i wentylowanych, przystosowanych do magazynowania produktów spożywczych.		
<b>Transport</b>	Przestrzeń ładunkowa kryta, czysta i sucha, bez obcych zapachów i oznak bytowania szkodników.		
<b>Pozostałe</b>	Produkt nie jest przeznaczony do sprzedaży detalicznej.		

KONIEC DOKUMENTU

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