



Preparat bakteriostatyczny CITRUPROTECT-L do żywności


Opis	CITRUPROTECT-L jest płynnym bakteriostatykiem, wyprodukowanym na bazie naturalnych ekstraktów cytrusowych bez udziału substancji dodatkowych E. Zawiera polifenole, bioflawonoidy i naturalny kwas cytrynowy. Preparat wykazuje działanie stabilizujące mikrobiologicznie jak i przeciwutleniające.		
Skład	Ekstrakt z owoców cytrusowych (grejpfruta), woda technologiczna.		
Deklaracja	Naturalne aromaty lub ekstrakty przypraw (Dyrektywa UE 1334/2008).		
Własności sensoryczne	Postać	płyn	
	Barwa	żółta do pomarańczowo-brązowej	
	Smak i zapach	cytrusowy	
	Rozpuszczalność	bardzo dobra w wodzie	
Własności	Ekstrakty roślinne	%	10 - 40
	Woda technologiczna	%	60 - 90
	Kwasowość	%	5,0 - 9,0
	Błonnik	%	max 0,5
	Naturalny kwas askorbinowy	%	min 3,0
	Współczynnik załamania światła		1,43 - 1,52
Termin przydatności	2 lata od daty produkcji.		
Pochodzenie	Unia Europejska.		
Dozowanie	Quantum satis. Zalecane 0,03% - 0,05% w wyrobie gotowym (30g - 50g/100 kg).		
Deklaracje	<ul style="list-style-type: none">• Nie zawiera GMO i spełnia Rozporządzenie (WE) nr 1829/2003.• Produkt spełnia wymagania i nie wnosi ryzyka BSE /TSE.• Dane w niniejszej specyfikacji nie zastępują badań wykonanych przez odbiorcę.		
Informacje dla alergików	Nie zawiera alergenów wymienionych 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, GLUTEN. Produkty sprzedawane są w oryginalnych opakowaniach i nie ma ich konfekcjonowania. Surowce składowane są w wydzielonych segmentach magazynu, ryzyko kontaminacji jest znikome.		
Zastosowanie	Przemysł spożywczy.		
Opakowania	Worek 25 kg.		

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

Preparat bakteriostatyczny CITRUPROTECT-L do żywności

Magazynowanie	W oryginalnych opakowaniach, w pomieszczeniach magazynowych suchych, czystych i wentylowanych, przystosowanych do magazynowania produktów spożywczych i w temperaturze poniżej 35 °C.
Transport	Przestrzeń ładunkowa kryta, czysta i sucha, bez obcych zapachów i oznak bytowania szkodników.
Pozostałe	Produkt nie jest przeznaczony do sprzedaży detalicznej.

KONIEC DOKUMENTU

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