



**Preparat bakteriostatyczny OLIVEPROTECT-P2 do żywności**


<b>Opis</b>	<b>OLIVEPROTECT-P2</b> jest bakteriostatykiem pozyskiwanym w wyniku ekstrakcji Oliwki Europejskiej ( <i>Olea Europaea</i> L.) bez użycia rozpuszczalników. Ekstrakt z oliwek bogaty w polifenole (hydroksytyrozol, tyrozol i flawonoidy), to skuteczny preparat konserwujący i przeciwutleniacz wydłużający okres przydatności do spożycia świeżych i przetworzonych produktów.		
<b>Skład</b>	Ekstrakt z Oliwki ( <i>Olea Europaea</i> L.), substancje pomocnicze: maltodekstryna (nośnik), kwas cytrynowy (stabilizator), krzemionka (antyzbrylacz).		
<b>Właściwości sensoryczne</b>	Postać	sypki proszek	
	Barwa	żółtawa do brązowej	
	Zapach	typowy	
	Rozpuszczalność	w wodzie, mieszaninach wodno-alkoholowych i polioliach	
<b>Pozostałe parametry jakościowe</b>	Hydroksytyrozol	%	min 2
	Wilgotność	%	max 8
	Kwas cytrynowy	%	max 0,3
	Metale ciężkie	ppm	max 10
	Ołów (Pb)	ppm	max 3
	Arsen (As)	ppm	max 2
	Kadm (Cd)	ppm	max 1
	Rtęć (Hg)	ppm	max 0,1
<b>Mikrobiologia</b>	Ogólna liczba bakterii	cfu/g	max 1000
	Grzyby i Pleśnie	cfu/g	max 100
	E.Coli	/1g	nieobecne
	Staphylococcus aureus	/1g	nieobecne
	Salmonella	/25g	nieobecne
<b>Termin przydatności</b>	2 lata od daty produkcji.		
<b>Pochodzenie</b>	Unia Europejska.		
<b>Dozowanie</b>	0,5% - 1,8% w wyrobie gotowym.		
<b>Zastosowanie</b>	Przemysł spożywczy.		
<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>		

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

**Preparat bakteriostatyczny OLIVEPROTECT-P2 do żywności**

<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>SOJĘ, POCHODNE MLEKA, GLUTEN.</u></b>  Brak ingerencji w produkt, tylko etykietowanie polską etykietą, możliwość kontaminacji bezpośrednio w produkt nie występuje. Ponadto surowce składowane są w wydzielonych segmentach magazynu z uwzględnieniem procedur dot. postępowania z alergenami.
<b>Opakowania</b>	Bębny kartonowe a'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:	