

**Preparat bakteriostatyczny BACTER-STOP 62PLPDA**

**Opis** Preparat bakteriostatyczny BACTER-STOP 62PLPDA jest mieszaniną soli potasowych kwasu octowego i mlekowego stosowanych do przedłużenia trwałości produktów spożywczych. Preparat hamuje rozwój drobnoustrojów, w tym chorobotwórczych: *Staphylococcus aureus*, *Salmonella*, *Clostridium botulinum* i *Listeria monocytogenes*. Preparat z uwagi na zastosowane sole potasowe jest rekomendowany do produkcji wyrobów spożywczych o obniżonej zawartości sodu.

**Właściwości fizyko-chemiczne** Składniki regulatory kwasowości E326, E261 woda technologiczna  
Postać mieszaniny ciecz jasnożółta, klarowna, lepka  
Zapach charakterystyczny

**Parametry jakościowe**

Główne składniki E261, E326	%	58,0 - 62,0
Barwa	APHA	max 50
Chlorki	%	max 0,005
Żelazo	%	max 0,001
Metale ciężkie (jako Pb)	%	max 0,001
Arsen	%	max 0,0001
Rtęć	%	max 0,0001
Ołów	%	max 0,0002
pH		6,5 - 8,5
Substancje redukujące	test Fehlinga	nieobecne

**Wartości odżywcze w 100g produktu**

- wartość energetyczna 552 kJ
- białko 0g
- błonnik 0g
- witaminy 0g
- sód <0,07g
- potas 18,2g
- węglowodany 0g
- cukier <0,5g
- tłuszcz ogółem 0g
- kwasy tł. nasycone i nienasycone 0g

**Termin przydatności** 3 lata od daty produkcji.

**Wyprodukowano** Unia Europejska.

**Zastosowanie i dozowanie** Pod nadzorem technologicznym zalecane **dawkowanie 0,1% - 0,5%** w wyrobie gotowym i zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (UE) NR 1129/2011 z późniejszymi zmianami.



**Zgodność** Czystość produktu i jego składników zgodna z aktualnym stanem prawnym.


**Zastosowanie** Przemysł spożywczy.

**Deklaracje**

- Nie zawiera GMO i spełnia Rozporządzenie (WE) nr 1829/2003.
- Nie jest utrwalany promieniowaniem jonizującym.
- 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.

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

	<b>SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA</b>	
	Wersja: 03	Numer: BBS-062-001
	Obowiązuje od: 19.09.2025 r.	
<b>Preparat bakteriostatyczny BACTER-STOP 62PLPDA</b>		

- Alergeny** W zakładzie AGREMA składa się produkty zawierające: **SOJĘ, POCHODNE MLEKA, GLUTEN.**
- Produkty alergenne przechowywane są w osobnym magazynie. Agrema nie ingeruje w produkt, a znakuje opakowanie tylko polską etykietą z odwzorowanymi danymi producenta.
- Opakowania** Kanistry polietylenowe a 25 kg, paletopojemniki a 1200 kg netto.
- Magazynowanie** W oryginalnych opakowaniach, w pomieszczeniach magazynowych suchych, czystych i wentylowanych, przystosowanych do magazynowania produktów spożywczych.
- Transport** Przestrzeń ładunkowa kryta, czysta i sucha, bez obcych zapachów i oznak bytowania szkodników.
- Pozostałe** Produkt nie jest przeznaczony do sprzedaży detalicznej.
- Dokument wydrukowany przez AGREMA Poland Sp. z o.o. jest ważny bez podpisu.*

KONIEC DOKUMENTU

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