

NATRILAC-98 do żywności

Opis **NATRILAC-98** to mleczan sodu 98% w postaci proszku. Jest wysuszoną postacią wodnego roztworu soli sodowej kwasu mlekowego otrzymywanego w procesie naturalnej fermentacji cukru. Jest bakteriostatykiem - hamuje rozwój drobnoustrojów szkodliwych w produktach spożywczych.

Własności fizyko-chemiczne

Wzór chemiczny	CH ₃ CHOHCOONa
Nazwa chemiczna	sól sodowa kwasu L-2- hydroksypropionowego
Masa cząsteczkowa	112
Postać	biały proszek, możliwe drobne zbrylenia rozsypujące się
Oznaczenie (E)	E 325

Parametry jakościowe

Mleczan sodu	%	min 98
Zawartość izomeru L(+)	%	min 95
Krzemionka	%	max 1
Wilgotność	%	max 1
Żelazo	%	max 0,005
Chlorki	%	max 0,005
Metale ciężkie (jako Pb)	%	max 0,001
Arsen	%	max 0,0002
Ołów	%	max 0,0002
Rtęć	%	max 0,0001
pH 20% r-ru		6,0 - 8,0
Cytryniany, szczawiany, winiany		zgodne w wymogami
Substancje redukujące		zgodne w wymogami

Mikrobiologia

Bakterie mezofilne	cfu/g	max 1000
Grzyby i Pleśnie	cfu/g	max 200
E.Coli	cfu/g	nieobecne
Salmonella	cfu/25g	nieobecna

Wartości odżywcze w 100g

• wartość energetyczna 284 kcal; 1182 kJ • węglowodany 78,8g w tym cukier 0g
• białko 0g • tłuszcz 0g, w tym nasycone 0g • sód 20g • błonnik 0g • witaminy 0g

Termin przydatności



2 lata od daty produkcji.

Kraj pochodzenia

Chiny.

Deklaracje

- Produkt spełnia aktualne wymagania określone w Polskich i Wspólnotowych przepisach Prawa Żywnościowego.
- Nie zawiera GMO.
- Nie jest utrwalany promieniowaniem jonizującym.
- Produkt spełnia wymagania i nie wnosi ryzyka BSE /TSE.


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

NATRILAC-98 do żywności

- Pozostałość pestycydów zgodna z Rozporządzeniem (WE) 396/2005 w sprawie najniższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego wraz z późniejszymi zmianami.
- Dane w niniejszej specyfikacji nie zastępują badań wykonanych przez odbiorcę.

Zastosowanie	Przemysł spożywczy.
Dozowanie	Rekomendowane 0,1% do 0,4% w przeliczeniu na wyrób gotowy.
Informacje dla alergików	Nie zawiera alergenów wymienionych w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego Nr 2000/13 oraz Dyrektywie Komisji Nr 1829/2003; 1830/2003.
Informacje o Alergenach	W zakładzie AGREMA składa się produkty zawierające: <u>SOJĘ, POCHODNE MLEKA, GLUTEN.</u> Brak ingerencji w produkt (do wnętrza worka) tylko etykietowanie polską etykietą, stąd możliwość kontaminacji nie występuje. Ponadto surowce składowane są w wydzielonych segmentach magazynu z uwzględnieniem procedur dot. postępowania z alergenami.
Status Wegan/Wegetarian	Produkt nie powstał z materiałów i surowców pochodzenia zwierzęcego oraz jest odpowiedni dla wegan i wegetarian.
Pozostałe	Produkty sprzedawane w oryginalnych opakowaniach bez konfekcjonowania.
Detekcja i kontrola	W zakładzie produkcyjnym prowadzona jest pełna kontrola zanieczyszczeń i detekcji w zakresie: zanieczyszczeń Fe $\leq \varnothing$ 0,6 mm ; N-Fe $\leq \varnothing$ 0,8 mm ; SS $\leq \varnothing$ 1,0 mm; (siła magnesów 10 000 Gaussa).
Opakowania	Worki papierowe a '25 kg, paleta zbiorcza a 1000 kg. Przeznaczone do żywności i zgodne z Rozp. (WE) nr 1935/2004r. oraz Rozp. (WE) nr 10/2011 r.
Magazynowanie	Pomieszczenia magazynowe suche, czyste i wentylowane, przystosowane do przechowywania surowców i środków spożywczych.
Transport	Przebieg ładunkowa kryta, czysta, bez obcych zapachów i oznak bytowania szkodników.

KONIEC DOKUMENTU

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