



Izolat grochu ISOPea 85 do żywności


Przeznaczenie	Suplementy diety, napoje i żywność funkcjonalna.		
Właściwości fizyko-chemiczne	Barwa	jasno-kremowa	
	Smak/zapach	bez obcych posmaków i zapachów	
	Rozdrobnienie	100 mesh min 95%	
Parametry jakościowe	Białko (N x 6,25)	%	min 85
	Tłuszcz	%	max 8
	Błonnik	%	max 0,5
	Popiół	%	max 8
	Wilgotność	%	max 10
	Gluten	%	max 0,002
	pH		6,5 - 8,5
Metale ciężkie	Arsen	ppm	max 0,5
	Ołów	ppm	max 0,5
	Rtęć	ppm	max 0,1
Właściwości mikrobiologiczne	Ogólna liczba drobnoustrojów	cfu/g	max 30 000
	Drożdże i Pleśnie	cfu/g	max 50
	Coliform	cfu/g	max 10
	E.Coli	/g	nieobecne
	Salmonella	/25g	nieobecne
Termin przydatności	24 miesiące od daty produkcji.		
Kraj pochodzenia	Chiny.		
Dawkowanie	<i>Quantum satis.</i>		
Deklaracje	<ul style="list-style-type: none">● Produkt spełnia aktualne wymagania określone w Polskich i Wspólnotowych przepisach Prawa Żywnościowego, w tym Rozporządzenia Komisji (UE) nr 231/2012.● 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.		
Informacje o Alergenach	W zakładzie AGREMA składowane są produkty zawierające: SOJĘ, POCHODNE MLEKA. 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.		

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

Izolát grochu ISOPea 85 do żywności

Zastosowanie	Przemysł spożywczy, farmaceutyczny.
Opakowania	Worki papierowe wielowarstwowe z wkładką polietylenową a 25 kg, paleta zbiorcza drewniana, worki a 25 kg w ilości 40 sztuk, foliowane.
Magazynowanie	Pomieszczenia magazynowe suche, czyste i wentylowane, przystosowane do magazynowania produktów spożywczych.
Transport	Przestrzeń ładunkowa kryta, czysta, bez obcych zapachów i oznak bytowania szkodników.

KONIEC DOKUMENTU

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