



Teksturat grochu PT-80-1520 do żywności**Skład** Żółty groch 100%**Własności fizyko-chemiczne**
Postać suchy i porowaty granulát w postaci kulek
Wielkość drobin 15 - 20 mm z tolerancją 20%
Barwa żółtawa do beżowej, możliwe ciemniejsze delikatne przebarwienia
Organoleptyka granulát chrupiący, po przygotowaniu miękki, plastyczny
Smak i zapach charakterystyczny dla grochu, bez obcych posmaków**Parametry jakościowe**
Białko w suchej masie % min 80
Węglowodany % max 54
Tłuszcz % max 10
Wilgotność % max 10
Popiół % max 8
Zanieczyszczenia mechaniczne nieobecne
Obecność szkodników niedopuszczalna
Gluten* % max 0,002
pH 6.0 - 8.0

**zgodnie z Rozp. (WE) nr 41/2009 produkt nie zawiera glutenu, produkt jest bezglutenowy kiedy zawiera nie więcej niż 0,002% glutenu*

Metale ciężkie
Ołów (Pb) ppm max 1.0
Arsen (As) ppm max 0.5
Rtęć (Hg) ppm max 0.1**Toksyny**
Aflatoksyna B1 ppb max 2
Aflatoksyny (B1+B2+G1+G2) ppb max 4
Ochratoksyny A ppb max 3**Mikrobiologia**
Ogólna liczba drobnoustrojów cfu/g max 10 000
Drożdże i Pleśnie cfu/g max 50
Bakterie Coli cfu/g max 30
Salmonella w 25g nieobecna**Wartości odżywcze w 100g**
• wartość energetyczna 1707 kJ • białko 80,2g • błonnik 3,3g
• węglowodany 7,6g w tym cukier 0g • sól 0,82g • tłuszcz 6,36g w tym nasycone 1,52g**Termin przydatności** 2 lata od daty produkcji w szczelnie zamkniętym opakowaniu.**Kraj pochodzenia** Chiny.**Dozowanie** Zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną (GMP).**Wskazówki technologiczne** Produkt należy uwodnić przez gotowanie, odsączony granulát może być użyty do przygotowania warzywnych/warzywno-mięsnych dań, nadzienia, jako składnik farszów.

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

Teksturat grochu PT-80-1520 do żywności**Deklaracje**

- 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.
- 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 składuje się produkty zawierające: **SOJE, POCHODNE MLEKA, GLUTEN.**

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.

Zastosowanie

Przemysł spożywczy.

Opakowania

Worki papierowe z wkładką PE lub polietylenowe a' 12 kg, zgodne z Rozp. (WE) nr 1935/2004 oraz Rozp. (WE) nr 10/2011 paleta zbiorcza drewniana, worki w ilości 30 sztuk, foliowane.


Magazynowanie

W oryginalnych opakowaniach, w pomieszczeniach magazynowych suchych, czystych, zaciemnionych i chłodnych, przystosowanych do magazynowania produktów spożywczych.

Transport

Przestrzeń ładunkowa kryta, czysta, sucha, bez obcych zapachów i oznak bytowania szkodników.

KONIEC DOKUMENTU

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