

Teksturat grochu PT-80-515 do żywności
Skład Żółty groch 100%

Własności fizyko-chemiczne

postać	suchy i porowaty granulat w postaci kulek
wielkość drobin	5 - 15 mm z tolerancją 20%
barwa	żółtawa do beżowej, możliwe ciemniejsze delikatne przebarwienia
organoleptyka	granulat chrupiący, po przygotowaniu miękki, plastyczny
smak i zapach	charakterystyczny dla grochu, bez obcych posmaków

Parametry jakościowe

Białko w suchej masie	%	min 80.0
Węglowodany	%	max 54
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 mniej niż 0,002% glutenu*

Metale ciężkie

Arsen	ppm	max 0.5
Ołów	ppm	max 0.5
Kadm	ppm	max 0.5
Rtęć	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
E.Coli	cfu/g	max 10
Salmonella	w 25g	nie zawiera


Metale ciężkie Jakość zgodna z aktualnym stanem prawnym.

Termin przydatności 2 lata od daty produkcji w szczelnie zamkniętym opakowaniu.

Wskazówki technologiczne Produkt należy uwodnić przez gotowanie, odsączony granulat może być użyty do przygotowania warzywnych/warzywno-mięsnych dań, nadzienia, jako składnik farszów.


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:	

	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA	
	Wersja: 02	Numer: PTG-080-001
	Obowiązuje od: 01.09.2025 r.	
Teksturat grochu PT-80-515 do żywności		

Informacje o Alergenach	<p>W zakładzie AGREMA składa się produkty zawierające: SOJĘ, POCHODNE MLEKA, GLUTEN.</p> <p>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.</p>
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. ● Dane w niniejszej specyfikacji nie zastępują badań wykonanych przez odbiorcę.
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:	