

Teksturat pszenny AGR-74WCH do żywności

Opis **Teksturat pszenny AGR-74WCH** produkowany jest z wyselekcjonowanych wysokobiałkowych frakcji pszenicy. Posiada dobre własności wiązania wody i nadaje teksturę produktom gotowym. Szczególnie polecany do produkcji żywności wegańskiej i wegetariańskiej.

Skład Teksturowane białko pszenne, mąka pszenna, błonnik grochu.

Własności fizyko-chemiczne

Postać	suchy i porowaty granulat o nieregularnych kształtach
Barwa	kremowa do brązowej
Smak i zapach	charakterystyczny dla użytych surowców

Parametry jakościowe

Białko	%	min 74,0
Wilgotność	%	max 12
Zanieczyszczenia organiczne		niedopuszczalne
Zanieczyszczenia nieorganiczne		niedopuszczalne
Pestycydy		zgodne z aktualnym stanem prawnym
Metale ciężkie		zgodne z aktualnym stanem prawnym



Mikrobiologia

Ogólna liczba drobnoustrojów	cfu/g	max 5 000
Drożdże i Pleśnie	cfu/g	max 500
E.Coli	cfu/g	max 10
Salmonella	w 25g	nieobecna

Wartości odżywcze w 100g

- wartość energetyczna 380 kcal ; 1591 kJ
- białko 74,0g
- błonnik 4,1g
- węglowodany 11,5g w tym cukry 0,23g
- sól 0,01g
- tłuszcz 3,7g w tym nasycone 0,75g.

Termin przydatności 12 miesięcy od daty produkcji w szczelnie zamkniętym opakowaniu.



Pochodzenie Unia Europejska.

Dozowanie Zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną (GMP).

Alergeny Produkt zawiera alergen zboża zawierające gluten - pszenica wymieniona w Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dn.25.10.2011r. z późniejszymi zmianami.

Deklaracje

- Produkt spełnia aktualne wymagania określone w Polskich i Wspólnotowych przepisach Prawa Żywnościowego.
- Nie zawiera GMO.
- 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.

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

Teksturat pszenny AGR-74WCH do żywności

Informacje Alergeny W zakładzie AGREMA składuje się produkty zawierające: SOJĘ, POCHODNE MLEKA, GLUTEN.


Zastosowanie Przemysł spożywczy.

Opakowania Worki papierowe a 15 kg, paleta zbiorcza a 450 kg. Przeznaczone do żywności i zgodne z Rozp. (WE) nr 1935/2004r. oraz Rozp. (WE) nr 10/2011 r.

Magazynowanie Chronić przed nasłonecznieniem. Pomieszczenia magazynowe suche, czyste i wentylowane, przystosowane do przechowywania surowców i środków spożywczych.

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

KONIEC DOKUMENTU

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