

**Teksturat pszenny AGR-80PSZ do żywności**

**Opis** **Teksturat pszenny AGR-80PSZ** produkowany jest z wyselekcjonowanych wysokobiałkowych frakcji pszenicy. Posiada dobre właściwości wiązania wody i nadaje teksturę produktom gotowym. Szczególnie polecany do produkcji żywności wegańskiej i wegetariańskiej.

**Skład** Teksturowane białko pszenne, mąka pszenna.

**Właściwości fizyko-chemiczne**

Postać	suchy i porowaty granulaty o nieregularnych kształtach
Barwa	kremowa do kremowo-brązowej
Smak i zapach	charakterystyczny dla użytych surowców
Rozdrobnienie	1 - 5 mm

**Parametry jakościowe**

Białko	%	min 65,0
Wilgotność	%	max 8
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 392 kcal ; 1635 kJ
- białko 65,6g
- błonnik 3,7g
- węglowodany 18,1g w tym cukry 4g
- sól 0,06g
- tłuszcz 5g w tym nasycone 0,9g.

**Termin przydatności** 15 miesięcy od daty produkcji w szczelnie zamkniętym opakowaniu.

**Pochodzenie** Unia Europejska.

**Dozowanie** Zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną (GMP).

**Znakowanie/etykieta** Teksturowane białko pszenne (białko pszenne, mąka pszenna).

**Alergeny Parlamentu** Produkt zawiera alergen zboża zawierające gluten - pszenica wymieniona w Rozp. 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.
- Nie jest utrwalany promieniowaniem jonizującym.
- 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-80PSZ do żywności**

**Informacje Alergeny** W zakładzie AGREMA składa się produkty zawierające: **SOJĘ, 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 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:	