




Białko ryżowe RiceProtein 80 do żywności

Opis	RiceProtein 80 jest białkiem ryżowym pozyskiwanym poprzez ekstrakcję skrobi ryżowej. Białko ryżowe jest nierozpuszczalne w wodzie, profil aminokwasowy jest zbliżony do mleka matki.		
Własności fizyko-chemiczne	Postać	proszek	
	Barwa	miodowo-bursztynowa	
	Smak/zapach	charakterystyczny	
	Rozdrobnienie	< 150 µm min 90%	
	Białko (N*6,25)	%	80,0 ± 1
	Wilgotność	%	max 12
	Tłuszcz	%	max 5
	Popiół	%	max 2
Własności mikrobiologiczne	Ogólna liczba bakterii mezofilnych	cfu/g	max 50 000
	Drożdże i pleśnie	cfu/g	max 1 000
	Enterobacteriaceae	cfu/g	max 100
	E.Coli	cfu/g	max 1
	Salmonella	cfu/25g	nieobecne
Metale ciężkie	Kadm	ppm	max 0,5
	Ołów	ppm	max 0,3
	Arsen	ppm	max 0,3
	Rtęć	ppm	max 0,05
Toksyny	Aflatoksyna B1	ppb	max 2
	Aflatoksyny (B1+B2+G1+G2)	ppb	max 4
	Ochratoksyny A	ppb	max 3
Wartości odżywcze w 100g	● wartość energetyczna 1734 kJ; 411 kcal ● białko 79g ● błonnik 3,3g ● węglowodany 2,3g w tym cukier 0g ● sól 0,1g ● tłuszcz 5g w tym nasycone 3,7g		
Termin przydatności	24 miesiące od daty produkcji.		
Pochodzenie	Unia Europejska.		
Zgodność	Produkt wytworzony ze składników tradycyjnych, nie jest modyfikowany genetycznie (non-GMO),nie zawiera alergenów.		
Deklaracje	● 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.		

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

	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA	
	Wersja: 02	Numer: BRR-080-001
	Obowiązuje od: 01.07.2025 r.	
Białko ryżowe RiceProtein 80 do żywności		

Informacje o Alergenach 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, 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:	