

Ekstrudowane białko ryżowe 65% ERP65-0507 do żywności

Przeznaczenie Przemysł spożywczy (żywność funkcjonalna, batony, ciastka, płatki zbożowe, przekąski).

Skład Białko ryżowe w proszku, ryż, skrobia z tapioki, węglan wapnia (substancja pomocnicza).

Właściwości fizyko-chemiczne

Postać	suchy, chrupiący i drobny granulat
Barwa	żółtawa do kremowej, możliwe delikatne przebarwienia
Smak i zapach	charakterystyczny dla surowca, bez obcych posmaków
Wielkość granulek	ok. 5 -7 mm
Przesiew sita 18 mesh	≤ 5%
Ciężar nasypowy	210 - 260 g/dm ³

Parametry jakościowe

Białko w suchej masie	%	65,0 ± 3
Tłuszcz	%	max 6
Popiół	%	max 8
Wilgotność	%	max 7
Błonnik	%	max 0,5



Metale ciężkie

Ołów	ppm	max 0,5
Kadm	ppm	max 0,5
Arsen	ppm	max 0,2
Rtęć	ppm	max 0,05

Właściwości mikrobiologiczne

Ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych	cfu/g	max 100000
Pleśń i Drożdże	cfu/g	max 100
Coliform	cfu/g	max 100
Staphylococcus aureus	cfu/25g	nieobecne
Listeria monocytogenes	cfu/25g	nieobecne
Salmonella	cfu/25g	nieobecne

Wartości odżywcze w 100g

- wartość energetyczna 1614 kJ
- białko 63,1g
- carbohydrates 20,3g
- sód 60 mg
- tłuszcz 5,3g.



Termin przydatności 18 miesięcy od daty produkcji.

Pochodzenie Chiny.

Dawkowanie *Quantum satis.*

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.

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

Ekstrudowane białko ryżowe 65% ERP65-0507 do żywności**Informacje
dla alergików**

Zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego Nr 1169/2011 i 2000/13 oraz Dyrektywą Komisji Nr 1829/2003; 1830/2003.

Lp.	Lista produktów, które wywołują alergie	Obecność		
		PR	LP	ZK
1.	Ziarna zbóż zawierające gluten, produkty z ziaren zawierających gluten, a także produkty pochodzące	NIE	TAK	TAK
2.	Owoce morza i produkty zawierające owoce morza, a także produkty pochodzące	NIE	NIE	NIE
3.	Jaja i produkty zawierające owoce jaja, a także produkty pochodzące	NIE	NIE	NIE
4.	Ryby i produkty zawierające ryby, a także produkty pochodzące	NIE	NIE	NIE
5.	Arachidy i produkty zawierające arachidy, a także produkty pochodzące	NIE	NIE	NIE
6.	Soja i produkty zawierające soję, a także produkty pochodzące	NIE	TAK	TAK
7.	Mleko i inne produkty zawierające mleko, a także produkty pochodzące włączając laktozę	NIE	TAK	TAK
8.	Orzechy z łupiną (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, pistacje itp.) i produkty zawierające orzechy i produkty pochodzące	NIE	NIE	NIE
9.	Selery i produkty zawierające seler, a także produkty pochodzące	NIE	NIE	NIE
10.	Gorczyca i produkty zawierające gorczycę, a także produkty pochodzące	NIE	NIE	NIE
11.	Ziarna sezamowe i produkty zawierające ziarna sezamowe, a także produkty pochodzące	NIE	TAK	TAK
12.	Dwutlenek siarki SO ₂ jeżeli jego stężenie w produkcie przekracza 10 mg/kg lub 10 mg/l	NIE	NIE	NIE
13.	Łubin i produkty zawierające łubin, a także produkty pochodzące	NIE	NIE	NIE
14.	Mięczaki i produkty zawierające owoce mięczaki, a także produkty pochodzące	NIE	NIE	NIE

„PR” – obecność alergenów w produkcie; „LP” – obecność na linii produkcyjnej



„ZK” – obecność w zakładzie

Informacje o Alergenach W zakładzie AGREMA składa się produkty zawierające: **SOJE, POCHODNE MLEKA, GLUTEN.**

Produkty alergenne przechowywane są w osobnym magazynie. Agrema nie ingeruje w produkt, a znakuje opakowanie tylko polską etykietą z odwzorowanymi danymi producenta.

Opakowania

Kartony z workiem wew. PE a 15 kg, paleta zbiorcza w ilości 30 sztuk, foliowane przeznaczone do żywności i zgodne z Rozp.(WE) nr 1935/2004r. oraz Rozp. (WE) nr 10/2011 r.

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


Ekstrudowane białko ryżowe 65% ERP65-0507 do żywności**Magazynowanie**

Przechowywać w oryginalnych zamkniętych opakowaniach, w pomieszczeniach magazynowych suchych, czystych i wentylowanych, przystosowanych 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:	