

Granulowany izolat sojowy GSP90-0507 do żywności

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

Skład Izolat białka sojowego, skrobia z tapioki, węglan wapnia.

Właściwości fizyko-chemiczne
Postać suchy, chrupiący i drobny granulak
Barwa jasno-kremowa do żółtej, możliwe delikatne przebarwienia
Smak i zapach charakterystyczny dla surowca, bez obcych posmaków

Parametry jakościowe	Białko w suchej masie	%	90,0 ± 3
	Tłuszcz	%	max 2
	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 10000
	Pleśnie i Drożdże	cfu/g	max 100
	E.Coli	cfu/25g	nieobecne
	Staphylococcus aureus	cfu/25g	nieobecne
	Listeria monocytogenes	cfu/25g	nieobecne
	Salmonella	cfu/25g	nieobecne

Wartości odżywcze w 100g
● wartość energetyczna 1566 kJ ● białko 87g ● carbohydrates 2,5g
● sód 1,3g ● błonnik 0,5g ● wapń 0,9g ● tłuszcz 2g w tym nasycone 0,5g


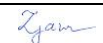
Termin przydatności 18 miesięcy od daty produkcji.

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.
- Dane w niniejszej specyfikacji nie zastępują badań wykonanych przez odbiorcę.

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

Granulowany izolat sojowy GSP90-0507 do żywności

Alergeny	Produkt zawiera alergen(y): <u>soje</u> - składnik(i) wymieniony(e) w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.X.2011 r. wraz z późniejszymi zmianami.
Informacje o Alergenach	W zakładzie AGREMA składa się produkty zawierające: <u>SOJĘ, POCHODNE MLEKA, GLUTEN.</u> 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.
Opakowania	Worki papierowe wielowarstwowe z wkładką PE a 25 kg, paleta zbiorcza w ilości 20 sztuk, foliowane przeznaczone do żywności zgodne z Rozp.(WE) nr 1935/2004r. oraz Rozp. (WE) nr 10/2011 r.
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:	Mariusz Henzel	Podpis:	
Zatwierdził:	Grzegorz Zjawin	Podpis:	