

**Grys sojowy SG-9944 do żywności**

<b>Własności fizyko-chemiczne</b>	Postać	grys ziarna sojowego
	Barwa	jasnokremowa do żółtej
	Smak/zapach	typowy dla białka sojowego
	Rozdrobnienie	min 99%, przesiew oczka 1,0 - 3,0 mm

<b>Parametry jakościowe</b>	Białko w suchej masie	%	44,0 - 47,0
	Tłuszcz	%	max 13
	Błonnik	%	max 10
	Wilgotność	%	max 14
	Popiół	%	max 5

<b>Metale ciężkie</b>	Ołów (Pb)	ppm	max 0,2
	Kadm (Pb)	ppm	max 0,2
	Rtęć (Hg)	ppm	max 0,05
	Arsen (As)	ppm	max 0,03

<b>Mykotoksyny</b>	Aflatoksyna B1	µg/kg	max 2
	Aflatoksyny (B1+B2+G1+G2)	µg/kg	max 4

<b>Mikrobiologia</b>	Salmonella	w 25g	nieobecne
	E.Coli	w 1g	nieobecne
	Pleśnie i Drożdże	w 1g	max 100

**Termin przydatności** 12 miesięcy od daty produkcji.

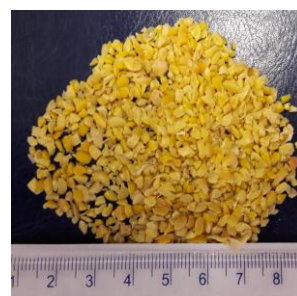
**Pochodzenie** Unia Europejska.


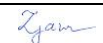
**Alergeny** Produkt zawiera alergen(y): **soję i jej składnik(i)** wymienione w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.X.2011 r. wraz z późniejszymi zmianami.


**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:	

	<b>SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA</b>	
	Wersja: 02	Numer: GSP-44G-001
	Obowiązuje od: 08.06.2025 r.	
<b>Grys sojowy SG-9944 do żywności</b>		

**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.

**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:	