




Izolat białka sojowego ISP90-1595I do żywności

Opis	Izolat sojowy ISP90-1595I jest łatwo rozpuszczalnym izolatem białka sojowego z przeznaczeniem do wyrobów nastrzykowych.		
Funkcja	Dyspersja w wodzie/solance w ciągu 15 sek., niska lepkość. Uwodnienie 1 : 10, stabilny nie tworzy osadów. Funkcjonalność 1:4:4 / 1:5:5 / 1:6:6.		
Właściwości fizyko-chemiczne	Barwa	jasno-żółtawa	
	Smak/zapach	typowy	
	Rozdrobnienie	100 mesh min 95%	
	Białko w suchej masie (N x 6,25)	%	min 90
	Wilgotność	%	max 7
	Tłuszcz (metoda Soxhleeta)	%	max 1
	Popiół w suchej masie	%	max 6
	pH (5% papka)		6,5 - 7,5
	Ołów (Pb)	%	max 0,0001
	Arsen (As)	%	max 0,00005
Właściwości mikrobiologiczne	Ogólna liczba drobnoustrojów	cfu/g	max 20 000
	Drożdże i Pleśnie	cfu/g	max 100
	Coliforms	cfu/g	max 10
	E.Coli	/25g	nieobecne
	Salmonella	/25g	nieobecne
Termin przydatności	24 miesiące od daty produkcji.		
Pochodzenie	Chiny.		
Dozowanie	Zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną (GMP).		
Status GMO	Produkt nie jest produktem modyfikowanym genetycznie jest non-GMO.		
Deklaracje	<ul style="list-style-type: none">• Produkt spełnia aktualne wymagania określone w Polskich i Wspólnotowych przepisach Prawa Żywnościowego.• 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.		
Alergeny	Produkt zawiera alergen(y): soje - składnik(i) wymieniony(e) w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.X.2011 r. wraz z późniejszymi zmianami.		

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

	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA	
	Wersja: 02	Numer: ISN-090-002
	Obowiązuje od: 07.11.2024 r.	
Izolat białka sojowego ISP90-1595I 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.

Status Wegan/Wegetarian Produkt nie powstał z materiałów i surowców pochodzenia zwierzęcego oraz jest odpowiedni dla wegan i wegetarian.


Zastosowanie Przemysł spożywczy.

Opakowania Worki papierowe a '20 kg, paleta zbiorcza a 800 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:	