

Izolat białka sojowego ISP90-5200E do żywności

Opis Izolat sojowy ISP90-5200E jest bardzo dobrze rozpuszczalnym izolatem białka sojowego wysokiej lepkości i własnościach zagęszczających, tworzy trwałe emulsje.

Własności fizyko-chemiczne	barwa	jasno-kremowa	
	smak/zapach	neutralny	
	rozdrobienie	>100 mesh min 97%	
	białko w suchej masie	%	min 90
	wilgotność	%	max 7
	tłuszcz	%	max 1
	popiół	%	max 5
pH 1% r-r		6,5 - 7,5	

Własności mikrobiologiczne	ogólna liczba drobnoustrojów	cfu/g	max 20 000
	Drożdże i Pleśnie	cfu/g	max 100
	Beztlenowce przetrwalnikujące	cfu/g	max 100
	E.Coli	cfu/g	nieobecne
	Salmonella	cfu/25g	nieobecne

Wartości odżywcze w 100g ● wartość energetyczna 350 kcal ● białko 90g ● witaminy 0,0 ● tłuszcz < 1g w tym nasycone <0,1g

Termin przydatności 18 miesięcy od daty produkcji.

Pochodzenie Chiny.

Dozowanie Zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną (GMP).



Status GMO Produkt nie jest produktem modyfikowanym genetycznie jest non-GMO.

Deklaracje

- 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.

Informacje Alergeny W zakładzie AGREMA składowane są produkty zawierające: **SOJE, POCHODNE MLEKA, GLUTEN.**

Opracował(a):	Grzegorz Zjawin	Podpis:	
Zatwierdził:	Mariusz Henzel	Podpis:	

Izolat białka sojowego ISP90-5200E do żywności

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.

Opakowania

Worki papierowe a '20 kg, paleta zbiorcza a' 1000 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(a):	Grzegorz Zjawin	Podpis:	
Zatwierdził:	Mariusz Henzel	Podpis:	