

Izolat białka sojowego ISP90-5200I do żywności

Opis Izolat sojowy **ISP90-5200I** jest łatwo rozpuszczalnym izolatem białka sojowego z przeznaczeniem do wyrobów nastrzykowych.

Własności fizyko-chemiczne	Barwa	jasno-kremowa	
	Smak/zapach	neutralny	
	Rozdrobnienie	>100 mesh min 97%	
	Białko w suchej masie	%	min 90
	Wilgotność	%	max 7
	Tłuszcz	%	max 1
	Popiół	%	max 6
pH 1% r-r		6,5 - 7,6	

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

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 o Alergenach W zakładzie AGREMA składowane są produkty zawierające: **SOJE, 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.

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

Izolat białka sojowego ISP90-5200I do żywności

Status	Produkt nie powstał z materiałów i surowców pochodzenia zwierzęcego oraz jest odpowiedni dla wegan i wegetarian.
Wegan/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	Pomieszczenia magazynowe suche, czyste i wentylowane, przystosowane do magazynowania produktów, 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:	