



**Mąka sojowa 50% do żywności**


<b>Własności fizyko-chemiczne</b>	Postać	drobny proszek	
	Barwa	jasnokremowa do jasnożółtej	
	Smak	bez obcych posmaków	
	Zapach	delikatny typowy dla białka sojowego	
<b>Parametry jakościowe</b>	Białko w suchej masie (N x 6,25)	%	min 50,0
	Wilgotność	%	max 8,0
	Tłuszcz	%	max 2,0 (typowy wynik 1,2)
	Ołów (Pb)	%	max 0,00002
	Arsen (As)	%	max 0,0001
	Kadm (Cd)	%	max 0,00002
	Rtęć (Hg)	%	max 0,00001
	Zanieczyszczenia inne w tym szkodniki i ich pozostałości		niedopuszczalne
<b>Własności mikrobiologiczne</b>	Ogólna liczba drobnoustrojów	/1g	max 50 000
	Pleśnie	/1g	max 500
	E.Coli	/1g	max 10
	Salmonella	/25g	nieobecne
<b>Termin przydatności</b>	24 miesiące od daty produkcji.		
<b>Pochodzenie</b>	Unia Europejska.		
<b>Dozowanie</b>	Zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną (GMP).		
<b>Alergeny</b>	Produkt zawiera alergen – <u>soję</u> wymienioną w Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dn.25.10.2011r. z późniejszymi zmianami.		
<b>Deklaracje</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Produkt spełnia aktualne wymagania określone w Polskich i Wspólnotowych przepisach Prawa Żywnościowego.</li><li>• Nie zawiera GMO.</li><li>• Nie jest utrwalany promieniowaniem jonizującym.</li><li>• 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.</li><li>• Dane w niniejszej specyfikacji nie zastępują badań wykonanych przez odbiorcę.</li></ul>		
<b>Informacje Alergeny</b>	W zakładzie AGREMA składa się produkty zawierające: <b><u>SOJĘ, POCHODNE MLEKA, GLUTEN.</u></b>		
	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:	

**Mąka sojowa 50% do żywności**

<b>Zastosowanie</b>	Przemysł spożywczy.
<b>Opakowania</b>	Worki papierowe a '25 kg, paleta zbiorcza a 1000 kg. Przeznaczone do żywności i zgodne z Rozp. (WE) nr 1935/2004r. oraz Rozp. (WE) nr 10/2011 r.
<b>Magazynowanie</b>	Chronić przed nasłonecznieniem. Pomieszczenia magazynowe suche, czyste i wentylowane, przystosowane do przechowywania surowców i środków spożywczych.
<b>Transport</b>	Przestrzeń ładunkowa kryta, czysta, bez obcych zapachów i oznak bytowania szkodników.

KONIEC DOKUMENTU

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