



**Teksturat sojowy TSP50-0305 do żywności**

<b>Własności fizyko-chemiczne</b>	Postać	suchy i porowaty granulat w postaci kulek	
	Wielkość drobin	3 - 5 mm z tolerancją 20%	
	Barwa	beżowa do jasno-brązowej, możliwe ciemniejsze delikatne przebarwienia	
	Organoleptyka	granulat dosyć twardy, lekko chrupiący po przygotowaniu miękkiej, plastycznej	
	Smak i zapach	charakterystyczny dla soi, bez obcych posmaków	
	Wodochłonność	350%	
<b>Parametry jakościowe</b>	Białko w suchej masie (Nx6,25)	%	min 50,0
	Celuloza	%	max 3,5
	Wilgotność	%	max 8,0
	Tłuszcz	%	max 1,5
	Popiół	%	max 6,5
	Zawartość SO <sub>2</sub>	%	max 0,00003
	Zanieczyszczenia mechaniczne		niedopuszczalne
	Szkodniki i pozostałości		niedopuszczalne
<b>Mikrobiologia</b>	Bakterie tlenowe	cfu/g	max 50 000
	Drożdże i Pleśnie	cfu/g	max 1 000
	Enterobacteriaceae	cfu/g	max 100
	E.Coli	cfu/g	max 10
	Salmonella	/25g	nieobecne
<b>Wartości odżywcze w 100g</b>	● wartość energetyczna 1309 kJ / 311 kcal ● białko 55g ● błonnik 17g ● sód <0,08g ● węglowodany 15g w tym cukry 9,5g ● tłuszcz 0,5g w tym nasycone 0,1g		
<b>Termin przydatności</b>	24 miesiące od daty produkcji.		
<b>Pochodzenie</b>	Unia Europejska.		
<b>Dozowanie</b>	Zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną (GMP).		
<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>Alergeny</b>	Produkt zawiera alergen - <u>soje</u> wymieniona w Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dn.25.10.2011r. z późniejszymi zmianami.		
<b>Informacje Alergeny</b>	W zakładzie AGREMA składowane są produkty zawierające: <b><u>SOJE, POCHODNE MLEKA, GLUTEN.</u></b>		

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

**Teksturat sojowy TSP50-0305 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.


**Zastosowanie** Przemysł spożywczy.

**Opakowania** Worki papierowe a 15 kg, paleta zbiorcza a 750 kg. Przeznaczone do żywności i zgodne z Rozp. (WE) nr 1935/2004r. oraz Rozp. (WE) nr 10/2011 r.

**Magazynowanie** Przechowywać w oryginalnych zamkniętych opakowaniach, w temperaturze powietrza nie wyższej niż 25 °C i wilgotności względnej powietrza nie większej niż 75%.

**Transport** Przestrzeń ładunkowa kryta, czysta, bez obcych zapachów i oznak bytowania szkodników.

KONIEC DOKUMENTU

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