

Białko kolagenowe PROMEAT-95 do żywności

Składniki Białko wieprzowe, tokoferol E306 (przeciwutleniacz, nie pełni funkcji technologicznej).

Własności organoleptyczne
Barwa biała do kremowej
Zapach neutralny
Smak neutralny

Analiza fizyczna i chemiczna

Białko (N x 6,25)	%	94,0 - 98,0
Kolagen	%	70,0 - 75,0
Tłuszcz	%	9,0 - 13,0
Chlorek sodu	%	max 1
Błonnik	%	max 1
Popiół	%	max 2
Fosforany (naturalna obecność)	%	0,39
Wilgotność	%	max 4
pH		5,0 - 7,0

Mikrobiologia

Ogólna liczba drobnoustrojów	/1g	max 10 000
Drożdże i Pleśnie	/1g	max 100
Bacillus cereus	/1g	max 100
Bakterie z grupy Coli	/1g	max 100
Salmonella	/25g	nieobecna

Wartości odżywcze w 100g ● wartość energetyczna 2010 kJ/480 kcal ● białko 96g ● sól 0,6g ● tłuszcz 11g ; w tym kwasy tłuszczowe nasycone 4g ● węglowodany 0g w tym cukry 0g.

Okres przydatności 24 miesiące od daty produkcji.

Kraj pochodzenia Unia Europejska.

Deklaracje


- Produkt spełnia aktualne wymagania określone w Polskich i Wspólnotowych przepisach Prawa Żywnościowego.
- Nie zawiera GMO.
- Nie jest utrwalany promieniowaniem jonizującym.

Informacje dla alergików Nie zawiera alergenów wymienionych w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego Nr 2000/13 oraz Dyrektywie Komisji Nr 1829/2003; 1830/2003.

Opakowania Worki a' 20 kg.

Warunki magazynowania Przechowywać w pomieszczeniach suchych i chłodnych, w szczelnie zamkniętych opakowaniach. Nie wzniesać pyłu. Zapobiegać elektrostatyczności. Temperatura przechowywania 5 °C do 28 °C.

KONIEC DOKUMENTU

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