



Błonnik funkcjonalny FIBREN 1100 do żywności

Opis	FIBREN 1100 jest mieszaniną naturalnych błonników rozpuszczalnych i nierozpuszczalnych które nie podlegają deklaracji w produkcji gotowym jako substancja dodatkowa (E). Błonnik nie tylko chłonie wodę ale posiada unikalną cechę tj. wiąże wodę trwale pomimo obróbki termicznej (termo-nieodwracalnie). Co poza względami technologicznymi ma także znaczenie w kontekście ekonomiki produkcji.		
Składniki	Błonnik pszenny (UE), błonnik z Babki Jajowatej (Indie), błonnik z Cykorii (UE).		
Własności fizyko-chemiczne	Postać	sympke i drobne włókna, dopuszcza się zbrylenia łatwo rozsypujące się	
	Barwa	kremowa do beżowo-szarej	
	Zapach i smak	neutralny	
Parametry jakościowe	Błonnik w suchej masie	%	min 90
	Wilgotność	%	max 12
	Popiół całkowity	%	max 4
	Ołów (Pb)	ppm	max 2
	Arsen (As)	ppm	max 3
	Kadm (Cd)	ppm	max 1
	Rtęć (Hg)	ppm	max 1
	Absorbcja wody		1 : 15
	Absorbcja oleju		1 : 8
	Obecność szkodników		niedopuszczalna
	Zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne		niedopuszczalne
	Pozostałości pestycydów		zgodna z aktualnym stanem prawnym
Mikrobiologia	Ogólna liczba drobnoustrojów	/1 g	max 100 000
	Drożdże i Pleśnie	/1g	max 1 000
	Bakterie z grupy Coli	/1g	nieobecne
	Salmonella	/25g	nieobecne
Wartości odżywcze w 100g produktu	● wartość energetyczna 773 kJ / 192 kcal ● błonnik 93g ● białko 0,2g ● sól 0,32g ● węglowodany ogółem 1,3g w tym cukry 0g ● tłuszcz ogółem 0g, w tym k.tł.nienasycone 0g		
Termin przydatności	24 miesiące od daty produkcji.		
Pochodzenie	Unia Europejska.		
Zastosowanie	Do produkcji spożywczej zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną (GMP).		
Deklaracje	● Produkt spełnia aktualne wymagania określone w Polskich i Wspólnotowych przepisach Prawa Żywnościowego. ● Nie zawiera GMO. ● Nie poddawany promieniowaniu jonizującemu.		

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

Błonnik funkcjonalny FIBREN 1100 do żywności

- Pozostałość pestycydów zgodna z aktualnym stanem prawnym.
- Dane w niniejszej specyfikacji nie zastępują badań wykonanych przez odbiorcę.

Informacje dla alergików

Zgodnie z Rozp. Parlamentu Europejskiego Nr 1169/2011 i 2000/13 oraz Dyrektywą Komisji Nr 1829/2003; 1830/2003.

Lp.	Lista produktów, które wywołują alergie	Obecność		
		TAK	NIE	ZK*
1.	Ziarna zbóż zawierające gluten, produkty z ziaren zawierających gluten, a także produkty pochodzące		X	
2.	Owoce morza i produkty zawierające owoce morza, a także produkty pochodzące		X	
3.	Jaja i produkty zawierające owoce jaja, a także produkty pochodzące		X	
4.	Ryby i produkty zawierające ryby, a także produkty pochodzące		X	
5.	Arachidy i produkty zawierające arachidy, a także produkty pochodzące		X	
6.	Soja i produkty zawierające soję, a także produkty pochodzące			X*
7.	Mleko i inne produkty zawierające mleko, a także produkty pochodzące włączając laktozę		X	
8.	Orzechy z łupiną (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, pistacje itp.) i produkty zawierające orzechy i produkty pochodzące		X	
9.	Selery i produkty zawierające seler, a także produkty pochodzące		X	
10.	Gorczyca i produkty zawierające gorczycę, a także produkty pochodzące			X*
11.	Ziarna sezamowe i produkty zawierające ziarna sezamowe, a także produkty pochodzące			X*
12.	Dwutlenek siarki SO ₂ jeżeli jego stężenie w produkcie przekracza 10 mg/kg lub 10 mg/l		X	
13.	Łubin i produkty zawierające łubin, a także produkty pochodzące		X	
14.	Mięczaki i produkty zawierające owoce mięczaki, a także produkty pochodzące		X	



(TAK) - substancja jest obecna,

(NIE) - gwarancja nieobecności,

(ZK)* - jedyne ryzyko to Babka Jajowata, jej producent nie przetwarza surowców alergennych, jednakże występuje ryzyko zakażenia podczas transportu z pola.

Informacje Alergeny

W zakładzie AGREMA składa się produkty zawierające: **SOJĘ, POCHODNE MLEKA, GLUTEN.**

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

Błonnik funkcjonalny FIBREN 1100 do żywności

Produkty alergenne zlokalizowane są w osobnym magazynie. Ponadto Agrema dostarcza surowce/produkty w oryginalnych opakowaniach producenta i jedynie znakuje produkty etykietą w języku polskim. Ryzyko kontaminacji praktycznie nie występuje.

Opakowania

Worki papierowe z wkładką PE a '20 kg, paleta zbiorcza a 480 kg. Przeznaczone do żywności i zgodne z Rozp. (WE) nr 1935/2004r. oraz Rozp. (WE) nr 10/2011 r.

Magazynowanie

Produkt przechowywać w suchych i czystych magazynach. Zalecana temperatura przechowywania produktów około 25 °C przy wilgotności względnej ≤ 75 %.


Transport

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

Informacje dodatkowe

Produkt po otwarciu przechowywać w szczelnie zamkniętym opakowaniu. Czas przechowywania otwartego opakowania nie powinien być dłuższy niż 12 m-cy z uwagi na możliwość powstawania zbryleń i ryzyko zakażenia mikrobiologicznego w produkcie.

KONIEC DOKUMENTU

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