



**Błonnik bambusowy BFR200 do żywności**

<b>Skład</b>	Włókno z bambusa 100%, nie modyfikowane genetycznie (non-GMO).		
<b>Właściwości organoleptyczne</b>	Barwa	biała do jasno-kremowej	
	Smak i zapach	neutralne	
	Postać	syпки proszek, dopuszcza się niewielkie zbrylenia, łatwo rozsypujące się	
<b>Analiza fizyczna i chemiczna</b>	Błonnik spożywczy wp. na suchą masę	%	min 98,0
	Długość włókien > 32 µm	%	max 85
	Długość włókien > 100 µm	%	max 25
	Długość włókien > 200 µm	%	max 5
	Absorpcja oleju	%	≥ 700
	Absorpcja wody	%	≥ 900
	Wilgotność	%	max 8
	Popiół	%	max 0,3
	Gluten	%	nieobecny
	pH 10% roztworu		5,0 - 8,5
<b>Metale ciężkie</b>	Ołów (Pb)	ppm	max 2
	Arsen (As)	ppm	max 1
	Kadm (Cd)	ppm	max 1
	Rtęć (Hg)	ppm	max 1
<b>Mikrobiologia</b>	Ogólna liczba drobnoustrojów	( /1g)	max 1 000
	Drożdże i pleśnie	( /1g)	max 200
	E.Coli	( /25g)	nieobecne
	Salmonella	( /25g)	nieobecne
<b>Wartości odżywcze w 100g produktu</b>	● wartość energetyczna 771 kJ / 192 kcal ● błonnik 96g ● sód < 0,08g ● białko 0g ● węglowodany ogółem 1,1g w tym cukry 0g ● tłuszcz ogółem 0g, w tym nasycone 0g		
<b>Pochodzenie</b>	Unia Europejska.		
<b>Okres przydatności</b>	5 lat od daty produkcji.		
<b>Zastosowanie</b>	Przemysł spożywczy w dozie zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną (GMP).		
<b>Informacje dla alergików</b>	Produkt NIE zawiera alergenów wymienionych w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.X.2011 r. wraz z późniejszymi zmianami.		
<b>Informacje o Alergenach</b>	W zakładzie AGREMA składa się produkty zawierające: <b>SOJĘ, POCHODNE MLEKA, GLUTEN.</b>		
<b>Deklaracje</b>	● Produkt spełnia aktualne wymagania określone w Polskich i Wspólnotowych przepisach Prawa Żywnościowego.		

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

**Błonnik bambusowy BFR200 do żywności**

- Nie zawiera GMO.
- 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.

**Opakowania**

Worki papierowe a'10/15 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 przechowywania 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:	