

INULINA „InuLife-IN88” do żywności

Opis **INULINA „InuLife- IN88”** jest cenionym prebiotykiem, otrzymywany jest z korzeni cykorii, poddawany ekstrakcji gorącą wodą, następnie poddany oczyszczaniu i suszeniu. Stosowany jest w produkcji żywności dietetycznej i suplementach diety.

Znakowanie Deklaracja na etykiecie wyrobu gotowego łonnik z cykorii lub inulina.

Własności fizyko-chemiczne

Postać	drobny granulowany proszek, higroskopijny
Kolor	biały
Smak	lekko słodki bez obcych posmaków
Ciężar nasypowy	ok.550g/dm ³
Rozpuszczalność	ok.100g/dm ³ w 25 °C
Stabilność	stabilny termicznie (dla pH < 3,5 ryzyko hydrolizy wzrasta)

Parametry jakościowe

Sucha masa	%	min 95.0
Inulina	%	min 88.0
Węglowodany	%	min 99.8
Glukoza, fruktoza, sacharoza (razem)	%	max 10
Popiół	%	max 0.2
Arsen	ppm	max 0.03
Ołów	ppm	max 0.02
Kadm	ppm	max 0.01
Rtęć	ppm	max 0.01
pH 30% r-r		ok. 6.0

Mikrobiologia



Ogólna liczba bakterii tlenowych	/g	max 1000
Bakterie termofilne	/g	max 2000
Bacillus cereus	/g	max 100
Drożdże i Pleśnie	/g	max 50
Staphylococcus aureus	/g	nieobecne
E.Coli	/10g	nieobecne
Salmonella	/100g	nieobecne


Termin przydatności 4 lata od daty produkcji.

Pochodzenie Unia Europejska.

Deklaracje


- Produkt spełnia aktualne wymagania określone w Polskich i Wspólnotowych przepisach Prawa Żywnościowego.
- 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.

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

	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA	
	Wersja: 03	Numer: BIN-088-001
	Obowiązuje od: 21.09.2025 r.	
INULINA „InuLife-IN88” do żywności		

Informacje dla alergików	Nie zawiera alergenów wymienione w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego Nr 2000/13 oraz Dyrektywie Komisji Nr 1829/2003; 1830/2003.
Zastosowanie	Przemysł spożywczy, farmacja.
Opakowania	Worki papierowe a '25 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	Chronić przed nasłonecznieniem. 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:	