

INULINA „InuLife-IN90” do żywności

Opis **InuLife-IN90** inulina jest cenionym prebiotykiem, otrzymywana jest z korzeni cykorii, poddawana ekstrakcji gorącą wodą, następnie oczyszczana i suszona. Stosowana jest w produkcji żywności dietetycznej i suplementach diety.

Własności fizyko-chemiczne

Postać	drobny granulowany proszek, higroskopijny
Barwa	biały do delikatnie żółtawej
Smak	lekko słodki bez obcych posmaków
Słodkość	ok. 10% słodkości sacharozy w rozcieńczonych roztworach
Rozpuszczalność	120g/dm ³ w 25 °C; 350g/dm ³ w 90 °C

Parametry jakościowe

Inulina	%	min 90.0
Sucha masa	%	95.0 - 99.0
Węglowodany wp. na suchą masę	%	min 95.0
Glukoza, fruktoza, sacharoza (razem)	%	max 10.0
Ołów	%	max 0,000002
Arsen	%	max 0,000003
Kadm	%	max 0,000001
Rtęć	%	max 0,000001
Przewodnictwo właściwe 15 Brix	µS/cm	max 250
pH		5.0 - 7.0

Mikrobiologia

Ogólna bakterii mezofilnych	cfu/g	max 1000
Drożdże	cfu/g	max 20
Pleśnie	cfu/g	max 20
E.Coli	cfu/g	nieobecne
Salmonella	cfu/200g	nieobecne

Termin przydatności 5 lat 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.

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.

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


	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA	
	Wersja: 03	Numer: BIN-090-001
	Obowiązuje od: 29.11.2024 r.	
INULINA „InuLife-IN90” do żywności		

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:	