



Błonnik grochowy PF-70100 do żywności

Skład	Włókno grochu 100%, nie modyfikowane genetycznie (non-GMO).		
Własności organoleptyczne	Barwa	biała do jasno żółtawej	
	Smak	typowy bez obcych posmaków	
	Zapach	typowy	
	Postać	sypka i drobna, dopuszcza się niewielkie zbrylenia, łatwo rozsypujące się	
Analiza fizyczna i chemiczna	Błonnik grochu w suchej masie	%	min 70
	Rozdrobnienie	mesh	100
	Skrobia	%	max 30
	Białko	%	max 5
	Tłuszcz	%	max 2
	Wilgotność	%	max 10
	Popiół	%	max 5
	Tłuszcz w suchej masie	%	max 2
	Zanieczyszczenia mechaniczne	%	nieobecne
Mikrobiologia	Ogólna liczba drobnoustrojów	jtk/g	max 40 000
	Pleśnie i Drożdże	jtk/g	max 200
	Coliform	jtk/g	max 30
	Salmonella	w 25g	nieobecna
Wartości odżywcze w 100g produktu	● wartość energetyczna 365 kcal ● białko 5,6g ● błonnik 77g ● witaminy 0g ● sól 0,4g ● węglowodany ogółem 6,8g w tym cukier 0g ● tłuszcz ogółem 0,3g w tym nasycone 0,1g		
Okres przydatności	2 lata od daty produkcji.		
Kraj pochodzenia	Chiny.		
Deklaracje	<ul style="list-style-type: none">● Produkt spełnia aktualne wymagania określone w Polskich i Wspólnotowych przepisach Prawa Żywnościowego.● Nie zawiera GMO.● Nie jest utrwalany promieniowaniem jonizującym.● Metale ciężkie zgodne z Rozporządzenie Komisji (WE) 2023/915 z dnia 25.04.2023 ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy zanieczyszczeń w środkach spożywczych.● 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.		
Informacje dla alergików	Nie zawiera alergenów wymienionych w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego Nr 2000/13 oraz Dyrektywie Komisji Nr 1829/2003; 1830/2003.		

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

Błonnik grochowy PF-70100 do żywności

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

Brak ingerencji w produkt (do wnętrza worka) tylko etykietowanie polską etykietą, stąd możliwość kontaminacji nie występuje. Ponadto surowce składowane są w wydzielonych segmentach magazynu z uwzględnieniem procedur dot. postępowania z alergenami.


Zastosowanie Przemysł spożywczy.

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:	