

**Błonnik grochowy PF70-14060 do żywności**

**Skład** Włókno grochu 100%, nie modyfikowane genetycznie (non-GMO).

**Własności organoleptyczne**

Barwa	biaława do kremowo-żółtawej
Smak	typowy bez obcych posmaków
Zapach	neutralny
Postać	sypka i drobna, dopuszcza się niewielkie zbrylenia, łatwo rozsypujące się

**Analiza fizyczna i chemiczna**

Błonnik grochu	%	min 70
Rozdrobnienie >500 µm	%	max 2
Skrobia	%	max 20
Białko	%	max 7
Tłuszcz	%	max 2
Wilgotność	%	max 12
Popiół	%	max 6
Tłuszcz	%	max 1
Ołów	%	max 0,0001
Arsen	%	max 0,00005
Zanieczyszczenia mechaniczne	%	nieobecne

**Mikrobiologia**

Ogólna liczba drobnoustrojów	jtk/g	max 40 000
Pleśnie i Drożdże	jtk/g	max 100
Betlenowe przetrwalnikujące	jtk/g	max 100
Salmonella	/25g	nieobecna

**Wartości odżywcze w 100g produktu**

- wartość energetyczna 365 kcal
- białko 6g
- błonnik 72g
- sód 0,08g
- węglowodany ogółem 85g <sup>(1)</sup> w tym cukry 0g
- tłuszcz ogółem 0,5g w tym nasycone 0,1g



<sup>(1)</sup> uwzględniając błonnik pokarmowy

**Okres przydatności** 2 lata od daty produkcji.

**Kraj pochodzenia** Chiny.

**Deklaracje**

- 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.

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

**Błonnik grochowy PF70-14060 do żywności****Informacje dla alergików**

Nie zawiera alergenów wymienionych w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego Nr 2000/13 oraz Dyrektywie Komisji Nr 1829/2003; 1830/2003.

**Informacje o Alergenach**

W zakładzie AGREMA składowane są 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.

**Status Wegan/Wegetarian**

Produkt nie powstał z materiałów i surowców pochodzenia zwierzęcego oraz jest odpowiedni dla wegan i wegetarian.

**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:	