

Błonnik grochowy PF70-2040 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	20 - 40
Skrobia	%	max 20
Białko	%	max 7
Tłuszcz	%	max 2
Wilgotność	%	max 10
Popiół	%	max 5
Tłuszcz w suchej masie	%	max 2
Ołów	%	max 0,0001
Arsen	%	max 0,00005
Zanieczyszczenia mechaniczne	%	nieobecne
pH		6,0 - 8,5

Mikrobiologia

Ogólna liczba drobnoustrojów	cfu/g	max 40 000
Pleśnie i Drożdże	cfu/g	max 100
Coliform	MPN/100g	max 30
E.Coli	cfu/g	nieobecne
Salmonella	/25g	nieobecna

Wartości odżywcze w 100g produktu



- wartość energetyczna 379 kcal
- białko 6,87g
- błonnik 72g
- sód 0,6g
- węglowodany ogółem 11,7g w tym cukier 0,1g
- tłuszcz ogółem 0,4g w tym nasycone 0,07g


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:	

	SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA	
	Wersja: 02	Numer: BLG-070-003
	Obowiązuje od: 30.03.2024 r.	
Błonnik grochowy PF70-2040 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 składa się produkty zawierające: <u>SOJĘ, POCHODNE MLEKA, GLUTEN.</u> 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:	