

**Błonnik jabłkowy AF-60 do żywności**

**Skład** **Błonnik jabłkowy AF-60** to sypki proszek o karmelowym kolorze i aromacie suszonego jabłka. Zawiera naturalną pektynę, ma niską wartość kaloryczną, bezglutenowy, umożliwia redukcję cukru i tłuszczu w przepisach.

**Walory technologiczne** Nie osadza się w roztworach, termostabilny, skuteczny we wszystkich warunkach pH i w szerokim zakresie temperatur, odpowiedni do produktów o wysokiej zawartości tłuszczu i produktów mlecznych, nie zawiera soli, wspomaga redukcję tłuszczu i cukru.

**Własności organoleptyczne**

Barwa	karmelowa do brązowej
Postać	proszek
Zapach	suszonego jabłka

**Analiza fizyczna i chemiczna**

Rozdrobnienie 100 µm	%	min 95%
Błonnik pokarmowy	%	min 60
Węglowodany	%	6,0 - 25,0
- w tym cukry	%	7,0 - 12,0
Białko	%	5,7 - 6,0
Tłuszcz	%	0,9 - 3,0
Popiół	%	max 4
Wilgotność	%	max 9
pH 7% r-ru w temp. 25 °C		3,2 - 4,5

**Mikrobiologia**

Ogólna liczba bakterii tlenowych	cfu/g	max 5000
Drożdże i Pleśnie	cfu/g	max 100
E.Coli	( /25g)	nieobecne
Salmonella	( /25g)	nieobecne



**Deklaracja na etykiecie** Błonnik jabłkowy, proszek jabłkowy, mąka jabłkowa zgodnie z lokalnymi przepisami.


**Okres przydatności** 2 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.
- Zawartość metali ciężkich zgodna z obowiązującymi wymogami.
- 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:	

	<b>SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA</b>	
	Wersja: 01	Numer: FAF-060-001
	Obowiązuje od: 14.03.2025 r.	
<b>Błonnik jabłkowy AF-60 do żywności</b>		

<b>Informacje dla alergików</b>	Nie zawiera alergenów wymienione w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego Nr 2000/13 oraz Dyrektywie Komisji Nr 1829/2003; 1830/2003.
<b>Informacje o Alergenach</b>	W zakładzie AGREMA składa się produkty zawierające: <b><u>SOJĘ, POCHODNE MLEKA, GLUTEN.</u></b>  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.
<b>Zastosowanie</b>	Przemysł spożywczy, farmacja.
<b>Opakowania</b>	Worki papierowe a '25 kg, paleta zbiorcza a 700 kg. Przeznaczone do żywności i zgodne z Rozp. (WE) nr 1935/2004r. oraz Rozp. (WE) nr 10/2011 r.
<b>Magazynowanie</b>	Chronić przed nasłonecznieniem. Pomieszczenia magazynowe suche, czyste i wentylowane, przystosowane do przechowywania surowców i środków spożywczych.
<b>Transport</b>	Przestrzeń ładunkowa kryta, czysta, bez obcych zapachów i oznak bytowania szkodników.

KONIEC DOKUMENTU

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