

**Błonnik jabłkowy AF-76 do żywności**

**Skład** **Błonnik jabłkowy** 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
Postać	proszek
Zapach	suszonego jabłka

**Analiza fizyczna i chemiczna**

Rozdrobnienie	%	125 µm, 200 µm, 300 µ
Błonnik pokarmowy	%	60,0 - 76,0
- w tym błonnik nierozpuszczalny	%	30,0 - 43,0
Natywna pektyna w suchej masie	%	10,0 - 13,0
Węglowodany	%	6,0 - 25,0
- w tym cukry	%	3,0 - 18,0
Białko	%	6,1 - 9,5
Tłuszcz	%	0,9 - 3,0
Popiół	%	max 3,0
Wilgotność	%	max 10
pH 7% r-ru w temp. 25 °C		3,5 - 4,5

**Własności reologiczne**



Lepkość (7% r-ru w temp. 25 °C)	mPa*s	4.000 - 4.500
Wskaźnik pęcznienia	ml/g	ok. 21
Absorbcja wody		ok. 1 do 7
Absorbcja oleju		ok. 1 do 2,8

**Indeks prebiotyczny**

PI48h Lactobacillus	1,0 vs. Inulina 0,3
PI48h Bifidobacterium	1,4 vs. Inulina 0,2

**Mikrobiologia**


Ogólna liczba bakterii tlenowych	cfu/g	max 5.000
Drożdże i Pleśnie	cfu/g	max 500
E.Coli	( /25g)	nieobecne
Salmonella	( /25g)	nieobecne
Patulina	ppb	max 5

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

**Błonnik jabłkowy AF-76 do żywności**

<b>Deklaracja na etykiecie</b>	Błonnik jabłkowy, proszek jabłkowy, mąka jabłkowa zgodnie z lokalnymi przepisami.
<b>Okres przydatności</b>	18 miesięcy od daty produkcji.
<b>Pochodzenie</b>	Unia Europejska.
<b>Deklaracje</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Produkt spełnia aktualne wymagania określone w Polskich i Wspólnotowych przepisach Prawa Żywnościowego.</li><li>• Nie zawiera GMO.</li><li>• Nie jest utrwalany promieniowaniem jonizującym.</li><li>• Zawartość metali ciężkich zgodna z obowiązującymi wymogami.</li><li>• 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.</li></ul>
<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>Zastosowanie</b>	Przemysł spożywczy, farmacja.
<b>Opakowania</b>	Worki papierowe a '20 kg, paleta zbiorcza a 300 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:	