

**Błonnik jabłkowy AF-76M do żywności**

**Skład** Błonnik jabłkowy AF-76M 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 |

**Wodochłonność** ok. 1:6.  
**Rozpuszczalność** ok. 19 - 20%.

**Analiza fizyczna i chemiczna**

|                                  |         |                        |
|----------------------------------|---------|------------------------|
| Rozdrobnienie                    | %       | 125 µm, 200 µm, 300 µm |
| 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                 |
| Patulina                         | ppb     | max 5                  |
| pH 7% r-ru w temp. 25 °C         |         | 3,2 - 4,5              |
| Kaloryczność w 100g              | kJ/kcal | 1082/262               |

**Metale ciężkie**

|       |     |         |
|-------|-----|---------|
| Ołów  | ppm | max 0,5 |
| Arsen | ppm | max 0,2 |
| Kadm  | ppm | max 0,1 |
| Rtęć  | ppm | max 0,1 |

**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 |

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

**Błonnik jabłkowy AF-76M do żywności**

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>Deklaracja na etykiecie</b>  | Błonnik jabłkowy, proszek jabłkowy, mąka jabłkowa zgodnie z lokalnymi przepisami.  |
| <b>Okres przydatności</b>       | 2 lata 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> | <p>Nie zawiera alergenów wymienione w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego Nr 2000/13 oraz Dyrektywie Komisji Nr 1829/2003; 1830/2003.</p> <p>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.</p>   |
| <b>Zastosowanie</b>             | Przemysł spożywczy, farmacja (w piekarnictwie zalecane 3 - 8%, suplementy do 100%.)  |
| <b>Opakowania</b>               | Worki papierowe a '15 kg, paleta zbiorcza a 450 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: |  |