



Błonnik kakaowy CCF50 PRIME do żywności

Skład	Błonnik kakaowy, niemodyfikowany genetycznie (non-GMO).		
Właściwości organoleptyczne	Barwa	brązowa	
	Smak	lekko kwaśny, aromatyczny, bez obcych posmaków	
	Zapach	swoisty, kakaowy bez obcych zapachów	
	Postać	sypka, jednorodna dopuszcza się niewielkie zbrylenia, łatwo rozsypujące się	
Analiza fizyko-chemiczna	Błonnik kakaowy	%	min 50,0
	Tłuszcz	%	max 5
	Wilgotność	%	max 8
	Popiół	%	max 10
	pH 1% r-ru		max 7,0
	Szkodniki zbożowo-mączne i ich pozostałości		nieobecne
	Zanieczyszczenia organiczne		nieobecne
	Pestycydy		nieobecne
	Ciała obce i szkodniki		niedopuszczalne
Metale ciężkie	Nikiel (Ni)	ppm	max 15
	Ołów (Pb)	ppm	max 2
	Arsen (As)	ppm	max 1
	Kadm (Cd)	ppm	max 1
	Rtęć (Hg)	ppm	max 1
Pozostałe zanieczyszczenia	Benzo(a)piren	µg/kg	max 3
	Suma benzo(a)piranu, benz(a)antracenu, benzo(a)fluorantenu i chryzemu	µg/kg	max 15
Mikrobiologia	Ogólna liczba drobnoustrojów	(/1g)	max 50 000
	Pleśnie i Drożdże	(/1g)	max 500
	E.Coli	(/1g)	nieobecne
	Staphylococcus aureus	(/1g)	nieobecne
	Salmonella	(/25g)	nieobecne
Wartości odżywcze w 100g produktu	● wartość energetyczna 1061 kJ / 257 kcal ● błonnik 53 g ● białko 19 g ● sól 0,008 g ● węglowodany ogółem 8 g w tym cukry 0,4 g ● tłuszcz 4,7 g w tym nasycone 2,7 g		
Termin przydatności	24 miesiące od daty produkcji.		
Wyprodukowano	Unia Europejska.		
Pochodzenie surowca	Wybrzeże Kości Słoniowej, Ghana.		

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

Błonnik kakaowy CCF50 PRIME do żywności**Deklaracje**

- Nie zawiera GMO i spełnia Rozporządzenie (WE) nr 1829/2003.
- Nie jest utrwalany promieniowaniem jonizującym.
- Nie jest wytwarzany z użyciem nanomateriałów i nie zawiera nanomateriałów.
- Jest wolny od zanieczyszczeń (szkło, metal, plastik, drewno) i innych zanieczyszczeń organicznych.
- Jest zgodny z Rozp. Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25.04.2023 r. dot. dopuszczalnych poziomów zanieczyszczeń w żywności.
- 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.

Dozowanie

Pod nadzorem technologicznym *Quantum satis* i zgodnie z aktualnym stanem prawnym.

Informacje dla alergików

Nie zawiera alergenów wymienionych w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego Nr 1169/2011 i 2000/13 oraz Dyrektywie Komisji Nr 1829/2003; 1830/2003.

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.

Wegan/Wegetarian status

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

Opakowania

Przeznaczone do żywności i zgodne z Rozp. (WE) nr 1935/2004r. oraz Rozp. (WE) nr 10/2011r. Worki papierowe z wkładką polietylenową lub polietylenowe wielowarstwowe a 25 kg, paleta zbiorcza drewniana, worki a 25 kg w ilości 40 sztuk, foliowane.

Magazynowanie

W oryginalnych opakowaniach, w pomieszczeniach magazynowych suchych, czystych i wentylowanych, bez dostępu światła, przystosowanych do magazynowania produktów spożywczych w warunkach kontrolowanych.


Transport

Przestrzeń ładunkowa kryta, czysta i sucha, bez obcych zapachów i oznak bytowania szkodników.

Pozostałe

Produkt nie jest przeznaczony do sprzedaży detalicznej.

KONIEC DOKUMENTU

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