



Błonnik kakaowy CCF9360 do żywności

Skład	Błonnik kakaowy, niemodyfikowany genetycznie (non-GMO).		
Właściwości organoleptyczne	Barwa	brązowa	
	Smak	lekko kwaśny typowy dla proszku kakaowego, bez obcych posmaków	
	Zapach	swoisty, kakaowy bez obcych zapachów	
	Postać	sypka, jednorodna dopuszcza się niewielkie zbrylenia, łatwo rozsypujące się	
Analiza fizyko-chemiczna	Sucha masa	%	93,0 - 97,0
	Błonnik kakaowy	%	55,0 - 70,0
	- nierozpuszczalny	%	ok. 57
	- rozpuszczalny	%	ok. 13
	Tłuszcz w suchej masie	%	max 7,5
	Wilgotność	%	max 8,0
	Popiół	%	max 9,0
	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 0,8
	Arsen (As)	ppm	max 0,5
	Kadm (Cd)	ppm	max 0,5
	Rtęć (Hg)	ppm	max 0,03
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 1328 kJ / 317 kcal ● błonnik 70g ● białko 17g ● sól 0,003g ● węglowodany ogółem 6,6g w tym cukry 1,3g ● tłuszcz 4,4g w tym nasycone 2,9g		
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 CCF9360 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.

Informacje o Alergenach

W zakładzie AGREMA składa się produkty zawierające: **SOJĘ, POCHODNE MLEKA, GLUTEN.**

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:	