



Błonnik owsiany OTF200 do żywności


Własności organoleptyczne	Barwa	żółtawa	
	Smak i zapach	neutralny	
	Postać	sypka dopuszcza się niewielkie zbrylenia, łatwo rozsypujące się	
Analiza fizyczna i chemiczna	Błonnik w suchej masie	%	min 90
	Rozdrobnienie > 32 µm	%	max 85
	Rozdrobnienie > 100 µm	%	max 25
	Rozdrobnienie > 200 µm	%	max 5
	Popiół	%	max 4
	Wilgotność	%	max 8
	Absorbcja oleju	%	750
	Absorbcja wody	%	900
	Gluten		nieobecny
	pH 10% roztworu		5,0 - 8,5
Zawartość metali ciężkich	Ołów (Pb)	ppm	max 2
	Arsen (As)	ppm	max 1
	Kadm (Cd)	ppm	max 1
	Rtęć (Hg)	ppm	max 1
Mikrobiologia	Ogólna liczba drobnoustrojów	(/1g)	max 10 ⁴
	Drożdże i Pleśnie	(/1g)	max 200
	E.Coli	(/25g)	nieobecne
	Salmonella	(/25g)	nieobecne
Wartości odżywcze w 100g produktu	● wartość energetyczna 180 kcal 721 kJ ● białko 0g; ● błonnik 90g; ● sód 0,88g ● węglowodany ogółem 0g w tym cukry 0g ● tłuszcz ogółem 0g w tym nasycone 0g.		
Okres przydatności	5 lat od daty produkcji.		
Kraj pochodzenia	Unia Europejska.		
Deklaracje	<ul style="list-style-type: none">● Produkt spełnia aktualne wymagania określone w Polskich i Wspólnotowych przepisach Prawa Żywnościowego.● Nie zawiera GMO.● Nie jest utrwalany promieniowaniem jonizującym.● 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.		
Informacje dla alergików	Preparat zawiera: owies (produkt bezglutenowy), składnik wymieniony jako alergenny.		
Informacje o Alergenach	W zakładzie AGREMA składowane są produkty zawierające: <u>SOJE, POCHODNE MLEKA, GLUTEN.</u>		

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

Błonnik owsiany OTF200 do żywności

Zastosowanie	Przemysł spożywczy.
Opakowania	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.
Magazynowanie	Chronić przed nasłonecznieniem. Pomieszczenia magazynowe suche, czyste i wentylowane, przystosowane do przechowywania surowców i środków spożywczych.
Transport	Przestrzeń ładunkowa kryta, czysta, bez obcych zapachów i oznak bytowania szkodników.

KONIEC DOKUMENTU

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