

**Błonnik owsiany OTF500 do żywności****Właściwości organoleptyczne**

Barwa żółtawa  
Smak i zapach neutralny  
Postać sypka dopuszcza się niewielkie zbrzylenia, łatwo rozsypujące się

**Analiza fizyczna i chemiczna**

Błonnik w suchej masie	%	min 90
Rozdrobnienie > 32 µm	%	max 85
Rozdrobnienie > 100 µm	%	max 70
Rozdrobnienie > 200 µm	%	max 35
Rozdrobnienie > 500 µm	%	max 5
Popiół	%	max 4
Wilgotność	%	max 8
Absorbcja oleju	%	1000
Absorbcja wody	%	1200
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 <sup>4</sup>
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**

- 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.

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

	<b>SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA</b>	
	Wersja: 02	Numer: BOW-500-001
	Obowiązuje od: 01.08.2025 r.	
<b>Błonnik owsiany OTF500 do żywności</b>		

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


**Zastosowanie** Przemysł spożywczy.

**Opakowania** Worki papierowe a 10 kg, paleta zbiorcza a 400 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:	