

Błonnik sojowy SF-60100 do żywności

Typ Błonnik sojowy SF-60100 jest wyprodukowany na bazie niemodyfikowanej genetycznie (non-GMO) 100% soi i charakteryzuje się wysoką absorpcją wody ok.1 : 8.

Parametry jakościowe

Barwa biała do kremowo-żółtawej
Smak i zapach neutralne bez obcych posmaków
Postać sypki, drobny proszek
Granulacja 100 mesh / min 90%

Błonnik sojowy	%	min 60,0
Białko d.m.	%	max 19
Wilgotność	%	max 9
Popiół	%	max 5
Ołów (Pb)	%	max 0,0001
Arsen (As)	%	max 0,0001
Kadm (Cd)	%	max 0,00005
Rtęć (Hg)	%	max 0,00005
Zanieczyszczenia mechaniczne		nieobecne

Mikrobiologia

Ogólna liczba drobnoustrojów	cfu/g	max 50 000
Drożdże i Pleśnie	cfu/g	max 200
E. Coli	/1g	nieobecne
Salmonella	/25g	nieobecna

Wartości odżywcze w 100g produktu

• wartość energetyczna 1058 kJ/253 kcal • białko 12g • błonnik 60g • witaminy 0,0g
• węglowodany ogółem 68g w tym cukier 0g • sód <0,1g • tłuszcz ogółem 1g

Termin przydatności

12 miesięcy od daty produkcji.

Kraj pochodzenia

Indie.

Zastosowanie



Do celów spożywczych i zgodnie z aktualnym stanem prawnym.

Dozowanie

Zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną (GMP).

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.
- Spełnia wymagania i nie wnosi ryzyka BSE /TSE.
- Nie powstał z wykorzystaniem nanomateriałów.
- Dane w niniejszej specyfikacji nie zastępują badań wykonanych przez odbiorcę.

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

Błonnik sojowy SF-60100 do żywności**Deklaracja
alergenowa**

Lp.	Lista produktów, które wywołują alergie	Obecność		
		TAK	NIE	ZK
1.	Ziarna zbóż zawierające gluten, produkty z ziaren zawierających gluten, a także produkty pochodzące		X	
2.	Owoce morza i produkty zawierające owoce morza, a także produkty pochodzące		X	
3.	Jaja, produkty zawierające jaja, a także produkty pochodzące		X	
4.	Ryby i produkty zawierające ryby, a także produkty pochodzące		X	
5.	Arachidy i produkty zawierające arachidy, a także produkty pochodzące		X	
6.	Soja i produkty zawierające soję, a także produkty pochodzące	X		
7.	Mleko, inne produkty mleczne i produkty zawierające mleko, a także produkty pochodzące (włączając laktozę)		X	
8.	Orzechy z łupiną (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoski, pistacje, itp.) produkty zawierające orzechy i pochodzące		X	
9.	Selery i produkty zawierające seler, a także produkty pochodzące		X	
10.	Gorczyca i produkty zawierające gorczycę, a także produkty pochodzące		X	
11.	Ziarna sezamowe i produkty zawierające ziarna sezamowe, a także produkty pochodzące		X	
12.	Dwutlenek siarki SO ₂ , jeżeli jego stężenie w produkcie przekracza 10mg/kg lub 10mg/l		X	
13.	Łubin i produkty zawierające łubin, a także produkty pochodzące		X	
14.	Mięczaki i produkty zawierające mięczaki, a także produkty pochodzące		X	

(TAK) - substancja jest obecna

(NIE) - gwarancja nieobecności

(ZK) - możliwa obecność zakażeń krzyżowych



**Informacje
dla alergików**

Produkt zawiera alergen(y): **soje** - składnik(i) wymieniony(e) w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.X.2011 r. wraz z późniejszymi zmianami.

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 z uwzględnieniem procedur dot. postępowania z alergenami.

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

Błonnik sojowy SF-60100 do żywności

Opakowania	Worki papierowe a '20 kg, paleta zbiorcza a' 800 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:	