

**Błonnik sojowy SFR-6518S do żywności****Typ**

**Błonnik sojowy SFR-6518S** jest wyprodukowany na bazie niemodyfikowanej genetycznie (non-GMO) 100% soi i charakteryzuje się wysokimi własnościami absorpcji wody min 1:8. Postać 100 mesh predestynuje produkt do uniwersalnego zastosowania zarówno do nastrojku jak i farszów.

**Parametry jakościowe**

Barwa biała do kremowej  
Smak i zapach neutralne bez obcych posmaków  
Postać sypki, drobny proszek  
Granulacja 100 mesh / min 95%  
Absorbacja wody min 1 : 8

Błonnik sojowy	%	min 65,0
Białko (N x 6,25)	%	max 20
Wilgotność	%	max 10
Popiół	%	max 5,5
Ołów (Pb)	%	max 0,0001
Arsen (As)	%	max 0,00005
Zanieczyszczenia mechaniczne		nieobecne

**Mikrobiologia**

Ogólna liczba drobnoustrojów	cfu/g	max 10 000
Drożdże i Pleśnie	cfu/g	max 100
Coliform	cfu/100g	max 30
E. Coli	/25g	nieobecne
Salmonella	/25g	nieobecne

**Wartości odżywcze w 100g produktu**

- wartość energetyczna 320,61 kJ / 76,7 kcal
- błonnik 69g, w tym rozpuszczalny 8,5g
- białko 13g
- węglowodany ogółem 5,5g w tym cukier 0g
- tłuszcz ogółem 0,3g
- sód 0,8g.

**Termin przydatności**

2 lata od daty produkcji.

**Kraj pochodzenia**

Chiny.

**Zastosowanie**



Przemysł spożywczy.

**Dozowanie**

Zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną (GMP).

**Status GMO**

Produkt nie jest produktem modyfikowanym genetycznie jest non-GMO.

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

**Błonnik sojowy SFR-6518S do żywności****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**

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 składowane są produkty zawierające: **SOJE, 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.

**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:	