

Błonnik ziemniaczany PF-65 do żywności

Własności organoleptyczne	Barwa	kremowo-beżowa do szaro-brązowej
	Smak i zapach	typowy
	Postać	sypki proszek, dopuszcza się niewielkie zbrylenia, łatwo rozsypujące się
	Ciężar nasypowy	250 - 420 g/dm ³
	Długość włókien	>500 mikron max 1%

Skład Włókno ziemniaka 100%, nie modyfikowane genetycznie (non-GMO).

Analiza fizyczna i chemiczna	Błonnik pokarmowy w suchej masie	%	65 ± 10
	Białko	%	max 8,0
	Tłuszcz	%	max 0,5
	Popiół	%	max 5
	Wilgotność	%	max 12
	pH		5,0 - 8,0
	Absorpcja wody	%	ok. 1 : 12
	Absorpcja oleju	%	ok. 1 : 6

Mikrobiologia	Ogólna liczba drobnoustrojów	cfu/g	max 50 000
	Drożdże i Pleśnie	cfu/g	max 500
	Salmonella	cfu/25g	nieobecne

Okres przydatności 2 lata od daty produkcji.

Wyprodukowano Unia Europejska.

Wartości odżywcze w 100g produktu



- wartość energetyczna 246 kcal; 1018 kJ
- białko 5,9g
- błonnik 60g
- sód < 0,02g
- węglowodany ogółem 27,7g ; w tym cukry < 0,5g
- tłuszcz ogółem < 0,5g ; w tym nasycone 0,1g

Produkt spełnia Wymagania obowiązujących przepisów prawnych (w szczególności: w sprawie higieny artykułów spożywczych - Rozporządzenie (WE) Nr 852/2004, dotyczącego ogólnych zasad i wymagań prawa żywnościowego - 178/2002, odnoszących się do artykułów genetycznie zmodyfikowanych - 1829/2003 i 1830/2003, dotyczącego kryteriów mikrobiologicznych - 1441/2007, dotyczącego substancji zanieczyszczających 1881/2006) w zakresie wymagań zdrowotnych (w tym substancji użytych do mikrobiologii i innych) i może być przeznaczony do spożycia przez ludzi.

Zastosowanie Przemysł spożywczy, dozowanie Quantum Satis.

Deklaracje


- Nie zawiera GMO i spełnia Rozporządzenie (WE) nr 1829/2003.
- Nie jest utrwalany promieniowaniem jonizującym.
- Produkt spełnia wymagania i nie wnosi ryzyka BSE /TSE.
- Dane w niniejszej specyfikacji nie zastępują badań wykonanych przez odbiorcę.

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

Błonnik ziemniaczany PF-65 do żywności

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.
Opakowania	Worki papierowe a'12 kg, paleta zbiorcza a 480 kg.
Magazynowanie	W oryginalnych opakowaniach, w pomieszczeniach magazynowych suchych, czystych i wentylowanych, przystosowanych do magazynowania produktów spożywczych.
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:	