

Fosforan jednosodowy bezwodny do żywności (proszek)

Opis Fosforan jednosodowy bezwodny spożywczy w postaci białych kryształów przeznaczony jest do zastosowań zarówno w przemyśle spożywczym jak i przemysłowym, gdzie wymagana jest najwyższa czystość surowca. Fosforan jednosodowy bezwodny występuje w postaci drobnokrystalicznego proszku jak i granulatu.

Właściwości fizyko-chemiczne	Synonimy	ortofosforan jednosodowy bezwodny	
	Wzór chemiczny	NaH ₂ PO ₄	
	Masa cząsteczkowa	120 g/mol	
	Postać	drobnokrystaliczny, biały proszek	
	Oznaczenie	E 339 (i)	
	CAS	7558-80-7	
EINECS	231-449-2		

Parametry jakościowy	NaH ₂ PO ₄ jako bezwodny	%	98,0 - 103,0
	P ₂ O ₅ jako bezwodny	%	58,0 - 60,0
	Straty podczas suszenia (105 °C, 1h)	%	max 2
	Substancje nierozpuszczalne w wodzie	%	max 0,1
	Fluorki (F)	mg/kg	max 10
	Żelazo (Fe)	mg/kg	max 10
	Metale ciężkie jako Pb	mg/kg	max 10
	Arsen (As)	mg/kg	max 1
	Ołów (Pb)	mg/kg	max 1
	Kadm (Cd)	mg/kg	max 1
	Rtęć (Hg)	mg/kg	max 1
	pH (1% r-r) w temp. 25°C		4,1 - 4,7
	próba na obecność sodu		wynik zgodny
próba na obecność fosforanu		wynik zgodny	

Wartości odżywcze w 100g ● wartość energetyczna 0 kJ; 0 kcal ● białko 0g ● błonnik 0g ● witaminy 0g ● węglowodany 0g w tym cukier 0g ● tłuszcze 0g w tym nasycone 0g ● sól 24,5g



Termin przydatności 2 lata od daty produkcji.

Pochodzenie Unia Europejska.

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.
- Spełnia wymogi Rozporządzenia Komisji (UE) NR 231/2012 z dnia 9 marca 2012 r.
- Dane w niniejszej specyfikacji nie zastępują badań wykonanych przez odbiorcę.

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.


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

Fosforan jednosodowy bezwodny do żywności (proszek)

Zastosowanie	Przemysł spożywczy.
Opakowania	Worki papierowe z wkładką polietylenową lub polietylenowe wielowarstwowe a 25 kg, paleta zbiorcza drewniana, worki a 25 kg w ilości 40 sztuk, foliowane.
Magazynowanie	W oryginalnych opakowaniach, w pomieszczeniach magazynowych suchych, czystych i wentylowanych, przystosowanych do magazynowania produktów spożywczych. W opakowaniach zamkniętych chroniąc surowiec przed zanieczyszczeniem i wilgocią.
Transport	Przestrzeń ładunkowa kryta, czysta i sucha, bez obcych zapachów i oznak bytowania szkodników.
Pozostałe	Produkt nie jest przeznaczony do sprzedaży detalicznej.

Dokument wydrukowany przez AGREMA Poland Sp. z o.o. jest ważny bez podpisu.

KONIEC DOKUMENTU

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