

Polifosforan sodu do żywności**Własności
fizyko-chemiczne**

Wzór chemiczny	(NaPO ₃) _n
Inna nazwa	heksametafosforan sodu
Postać	proszek lub kryształy o barwie białej
Oznaczenie	E 452(i)

**Parametry
jakościowe**

P ₂ O ₅	%	60,0 - 71,0
Arsen (As)	ppm	max 1
Ołów (Pb)	ppm	max 1
Kadm (Cd)	ppm	max 1
Rtęć (Hg)	ppm	max 1
Fluor (F)	%	max 0,001
Substancje nierozpuszczalne w wodzie	%	max 0,1
Straty podczas prażenia	%	max 1
pH (1% r-r)		3,0 - 9,0

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.

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.

MagazynowanieW 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:	