


Cytrynian magnezu musujący do żywności

Własności fizyko-chemiczne	Wzór chemiczny	C ₁₂ H ₁₀ Mg ₃ O ₁₄	
	Masa cząsteczkowa	451,11 g/mol	
	Nazwa chemiczna	sól magnezowa kwasu 2 hydroksy-1,2,3-propano-trójkarboksylowego	
	Postać	biały, drobnokrystaliczny proszek	
	Rozpuszczalność w wodzie	min 4g/100 ml Cytrynian magnezu (LINK film-rozpuszczalność)	
Parametry jakościowe	Cytrynian magnezu	%	99,0 - 100,5
	Magnez	%	14,5 - 16,4
	Siarczany	%	max 0,2
	Chlorki	%	max 0,05
	Żelazo	%	max 0,01
	Szczawiany	%	max 0,028
	Wapń	%	max 1
	Strata podczas suszenia	%	max 2
	Metale ciężkie (jako Pb)	mg/kg	max 10
	Arsen	mg/kg	max 2
	Ołów	mg/kg	max 1
	Kadm	mg/kg	max 1
	Rtęć	mg/kg	max 0,1
	pH		5,0 - 9,0
Mikrobiologia	Ogólna liczba bakterii	cfu/g	max 300
	Grzyby i Pleśnie	cfu/g	max 100
	E.Coli	/1g	nieobecne
	Staphylococcus	/1g	nieobecne
	Salmonella	/25g	nieobecne
Termin przydatności	2 lata od daty produkcji.		
Kraj pochodzenia	Chiny.		
Dozowanie	Pod nadzorem technologicznym i zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.		
Deklaracje	<ul style="list-style-type: none">● Produkt spełnia aktualne wymagania określone w Polskich i Wspólnotowych przepisach Prawa Żywnościowego.● Nie zawiera GMO.● Nie jest utrwalany promieniowaniem jonizującym.● Dane w niniejszej specyfikacji nie zastępują badań wykonanych przez odbiorcę.		
Informacje dla alergików	Nie zawiera alergenów wymienionych w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego Nr 2000/13 oraz Dyrektywie Komisji Nr 1829/2003; 1830/2003.		
Opakowania	Worki papierowe wielowarstwowe z wkładką HDPE a 25 kg.		
Warunki magazynowania	Przechowywać w pomieszczeniach suchych i chłodnych, w szczelnie zamkniętych opakowaniach. Unikać kontaktu ze skórą i oczami.		

KONIEC DOKUMENTU

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