

Cytrynian-jabłczan magnezu do żywności**Własności
fizyko-chemiczne**

Postać drobnokrystaliczny proszek
Barwa biała do jasnożółtej
Rozpuszczalność rozpuszcza się w wodzie

**Parametry
jakościowe**

Magnez w suchej masie	%	12,0 - 15,0
Zawartość/relacja cytrynianu do jabłczanu	HPLC	1,28 - 1,65
Siarczany	%	max 0,05
Chlorki	%	max 0,05
Strata po suszeniu (120°C, 24h)	%	max 15,0
Arsen	ppm	max 3
Ołów	ppm	max 2
Kadm	ppm	max 1
Rtęć	ppm	max 0,1
pH 20% r-ru		5,0 - 7,0

Mikrobiologia

Ogólna liczba bakterii	cfu/g	max 1000
Grzyby i Pleśnie	cfu/g	max 100
E.Coli	cfu/g	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

- 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.


Informacje o AlergenachW zakładzie AGREMA składowane są produkty zawierające: **SOJĘ, POCHODNE MLEKA, GLUTEN.****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:	