



Mleczan magnezu do żywności (dwuwodny)

Własności fizyko-chemiczne	Wzór chemiczny	Mg(C ₃ H ₅ O ₃) ₂ * 2H ₂ O		
	Masa cząsteczkowa	238,5 g/mol		
	Nazwa chemiczna	L-2-hydrokso-propionian magnezu		
	Postać	biały, drobnokrystaliczny proszek		
	Rozpuszczalność	rozpuszcza się w wodzie		
Parametry jakościowe	L-Mleczan magnezu (jako bezwodny)	%	98,0 - 101,0	
	Izomer L(+)	%	min 95,0	
	Magnez	%	10,0 - 10,5	
	Strata po suszeniu (120°C, 24h)	%	14,0 - 17,0	
	Siarczany	%	max 0,03	
	Chlorki	%	max 0,02	
	Metale ciężkie (jako Pb)	mg/kg	max 10	
	Ołów	mg/kg	max 2	
	Kadm	mg/kg	max 1	
	Arsen	mg/kg	max 1	
	Rtęć	mg/kg	max 0,1	
	pH 5% r-ru		6,5 - 8,5	
	Mikrobiologia	Ogólna liczba bakterii	cfu/g	max 1000
		Bakterie tlenowe	cfu/g	max 500
Grzyby i Pleśnie		cfu/g	max 100	
E.Coli		/1g	nieobecne	
Staphylococcus aureus		/10g	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.● Produkt zgodny z Europejską Farmakopeą 11.0.● 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.			

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

Mleczan magnezu do żywności (dwuwodny)

Informacje o Alergenach W zakładzie AGREMA składa się produkty zawierające: **SOJĘ, POCHODNE MLEKA, GLUTEN.**

Alergeny przechowywane w wydzielonym miejscu. Agrema nie ingeruje w produkt, a znakuje opakowanie tylko polską etykietą z odwzorowanymi danymi producenta.


Opakowania

Worki papierowe wielowarstwowe z wkładką polietylenową a' 25 kg, paleta zbiorcza drewniana 1000 kg, worki a' 25 kg w ilości 40 sztuk, foliowane. Opakowania są dopuszczone do kontaktu z żywnością i zgodne z Rozp.(WE) nr 1935/2004r. oraz Rozp. (WE) nr 10/2011 r.

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:	