

Mleczan wapnia CN-P do żywności (proszek)

Opis **Mleczan wapnia (CN-P)** jest solą wapniową kwasu mlekowego w postaci proszku, otrzymywany w procesie naturalnej fermentacji cukru.

Właściwości fizyko-chemiczne	Wzór chemiczny	$C_6H_{10}O_6Ca \cdot 5H_2O$
	Nazwa chemiczna	sól wapniowa kwasu L-2-hydroksypropionowego
	Masa cząsteczkowa	308,30 g/mol
	Postać	prawie bezwonny, biały proszek
	Oznaczenie	E 327

Parametry jakościowe	Mleczan wapnia jako bezwodny	%	98,0 - 101,0
	Izomer L(+)	%	min 95
	Straty podczas suszenia (120 °C, 4h)	%	max 26,5
	Kwasowość wp. na suchą masę	%	max 0,45
	Fluorki	%	max 0,0015
	Magnez i sole alkaliczne	%	max 1
	Siarczany	%	max 0,02
	Chlorki	%	max 0,02
	Żelazo	ppm	mx 10
	Metale ciężkie (jako Pb)	ppm	max 5
	Arsen	ppm	max 1
	Ołów	ppm	max 1
	Kadm	ppm	max 1
	Rtęć	ppm	max 0,1
	pH 5% r-ru		6,2 - 8,0
	Bar		nieobecny
	Identyfikacja wapnia		zgodna
	Identyfikacja mleczanów		zgodna
	Wolne kwasy tłuszczowe		nieobecne
	Substancje redukujące (test Fehlinga)		nieobecne



Mikrobiologia	Ogólna liczba bakterii	cfu/g	max 1000
	Grzyby i Pleśnie	cfu/g	max 100
	E.Coli	/1g	nieobecne
	Staphylococcus	/10g	nieobecne
	Salmonella	/25g	nieobecne

Okres przydatności 2 lata od daty produkcji.

Pochodzenie Chiny.

Deklaracje


- Produkt spełnia aktualne wymagania określone w Polskich i Wspólnotowych przepisach Prawa Żywnościowego.
- Produkt o powyższych parametrach nie jest produktem modyfikowanym genetycznie i nie powstał z surowców modyfikowanych genetycznie (non-GMO).
- Nie jest utrwalany promieniowaniem jonizującym.
- Dane w niniejszej specyfikacji nie zastępują badań wykonanych przez odbiorcę

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

Mleczan wapnia CN-P do żywności (proszek)

Zastosowanie	Przemysł spożywczy, farmaceutyczny.
Informacje o Alergenach	Produkt nie zawiera alergenów. Na zakładzie producenta nie występują materiały i surowce alergenne. Produkt nie jest produkowany z surowców alergennych.
Informacje o Alergenach	Produkt nie zawiera alergenów. W zakładzie składowane są produkty zawierające: <u>SOJE, GLUTEN, POCHODNE MLEKA.</u> Produkty alergenne przechowywane są w osobnym magazynie. Agrema nie ingeruje w produkt, a znakuje opakowanie tylko polską etykietą z odwzorowanymi danymi producenta.
Opakowania	Worki papierowe wielowarstwowe a 25 kg lub karton a 25 kg, paleta zbiorcza drewniana, opakowania a 25 kg w ilości 40 sztuk, foliowane. Opakowania są zgodne z Rozp.(WE) 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz z Rozporządzeniem Komisji (UE) nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, wraz z późniejszymi zmianami.
Magazynowanie	Pomieszczenia magazynowe suche bez dostępu wilgoci, czyste i przewiewne. Przystosowane do magazynowania produktów spożywczych.
Transport	Przestrzeń ładunkowa kryta, czysta i sucha, bez obcych zapachów i oznak bytowania szkodników. <i>Dokument wydrukowany przez AGREMA Poland Sp. z o.o. jest ważny bez podpisu.</i>

KONIEC DOKUMENTU

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