

Specyfikacja produktu końcowego

Kod produktu: B46502-2500-A GLUTAMAL BIOACTIVE
Nazwa produktu: GLUTAMAL BIOACTIVE

Lokalizacja produkcyjna: Ossett, Zjednoczone Królestwo
Akredytacje: BRC (Ocena A)
Opis: Funkcjonalny
Smak: Nie smakować
Kolor: Biały
Struktura: Sypki proszek

Przechowywanie produktu:

Warunki przechowywania: Warunki atmosferyczne (5-25°C, <50% wilgotność względna)
Czas przechowywania: 12 miesięcy

Oświadczenie dot. składników:

Oświadczenie dot. składników: Dekstroza, Stabilizatory ((E451(i) Trifosforany, E450(v), Difosforany, Polifosforany E452(ii)), Maltodekstryna pszenna, Fruktaza, Antyoksydant (E300 kwas askorbinowy, kwas cytrynowy (E330), Emulgator (E472(a))

Sugerowane alternatywne oświadczenie klienta:

Inne szczegóły: **Produkt jest odpowiedni dla wegetarian.**

Informacje o użyciu:

Wskazówki dot. użycia: Użycie zgodne z wymaganiem
Prawne wskazówki użycia: Do użycia w żywności. Zawiera substancje pomocnicze. Użycie do maksymalnych limitów ustanowionych przez prawo UE. Instrukcje są dostępne na żądanie.

Jakiegokolwiek instrukcje specjalne: Niniejszy produkt przeznaczony jest dla dalszego przetwarzania i musi zostać w pełni ugotowany przed spożyciem.

Informacje HACCP:

Obecność metalu

	Rozmiar próbki testowej	Częstotliwość
Rozmiar testowy Fe:	2,0	Co godzinę
Rozmiar testowy inne niż Fe:	2,5	Co godzinę
Rozmiar testowy SS:	2,5	Co godzinę

Magnesy: Wszystkie produkty zgodne są z wymaganiami dot. magnezów ziem rzadkich.

Sita: Wszystkie składniki zostały przesiane do miksera przez odpowiednie sito.

Kod produktu: B46502-2500-A
Nazwa produktu: GLUTAMAL BIOACTIVE

Badania analityczne:

Test: Specyfikacja
Kontrola pod kątem ciał obcych: Nieobecne
Wygląd produktu; Standardowy

Badania analityczne:

Typowe maksymalne oczekiwane liczby. Produkt nie został pozytywnie uwolniony lub rutynowo testowany, chyba, że został określony w powyższym rozdziale.

TVC: 100 000/g
Drożdże: 1 000/g
Pleśnie: 1 000/g
Enterobakterie: 1 000/g
E. Coli: <10 MPN /g
Salmonella: Nie wykryto w 50g

Informacje o alergenach określonych przepisami UE

Zawiera alergeny określone przepisami UE. Wykonywane w miejscu niemającym styczności z orzechami, ziarnami sezamu lub łubinem.

Informacje odżywcze (Obliczone na podstawie surowca g/100g):

Kilodżuli:	1135	Proteiny:	0,0g
Kcal:	267	Błonnik:	0,0g
Dostępne węglowodany:	65,7g	Sód:	7261mg
W tym cukru:	62,8g		(18,1525 g/100g
Tłuszcz razem:	0,5g		w postaci chlorku sodu)
W tym nasycone	0,1g		
Kilodżuli:	1135		

Informacje dotyczące opakowania:

Waga produktu (kg): 25 kg
Opis palety: Biała drewniana
Sztuk na paletę: 40
Podstawowe opakowanie: Niebieski, worek polietylenowy 540mm x 850mm x 95mu

Kod produktu: B46502-2500-A
Nazwa produktu: GLUTAMAL BIOACTIVE

Jeżeli zaznaczono, produkt zawiera następujące materiały lub ich pochodne.

Gluten	<input type="checkbox"/>	Seler naciowy	<input type="checkbox"/>	Oleje roślinne	<input type="checkbox"/>
Pszenvica	<input checked="" type="checkbox"/>	Musztarda	<input type="checkbox"/>	Dodatki soli	<input type="checkbox"/>
Jęczmień	<input type="checkbox"/>	Sezam	<input type="checkbox"/>	Dodatki cukru	<input checked="" type="checkbox"/>
Owies	<input type="checkbox"/>	SO ₂ >10mg/kg	<input type="checkbox"/>	Aromat naturalny	<input type="checkbox"/>
Skorupiak	<input type="checkbox"/>	SO ₂ < 10mg/kg (niepodlegające deklaracji)	<input checked="" type="checkbox"/>	Aromat	<input type="checkbox"/>
Jajko	<input type="checkbox"/>	Łubin	<input type="checkbox"/>	Aromat dymu	<input type="checkbox"/>
Ryba	<input type="checkbox"/>	Mięczaki	<input type="checkbox"/>	Środek aromatyzujący z przetworzenia termicznego	<input type="checkbox"/>
Orzeszek ziemny	<input type="checkbox"/>	Barwniki naturalne	<input type="checkbox"/>	Inny aromat	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	Barwniki sztuczne	<input type="checkbox"/>	Rozporządzenie (WE) nr 1334/2008	
Produkty mleczne	<input type="checkbox"/>	Kukurydza	<input checked="" type="checkbox"/>		
Orzechy	<input type="checkbox"/>	Drożdże / pochodne	<input type="checkbox"/>		

Zgodność prawna:

Niniejszy produkt został wyprodukowany w warunkach higienicznych i jest w pełni zgodny z przepisami dotyczącymi żywności w UE.

Status w odniesieniu do żywności modyfikowanej genetycznie:

Niniejszy produkt nie posiada żadnych materiałów pochodzących z roślin uprawnych modyfikowanych genetycznie i nie wymaga oznakowania GM, jak wskazano w Rozporządzeniu EC1829/2003.

Stan dotyczący promieniowania:

Niniejszy produkt nie zawiera składników, które zostały poddane promieniowaniu jonizacyjnemu i samoistnie nie podlegały takiemu oddziaływaniu.

Karta charakterystyki

Użycie podst.	Funkcjonalne	Alergeny podlegające przepisom EU
Kolor:	Biały	
Struktura:	Sypki proszek	
Składniki:	Dekstroza, Stabilizatory ((E451(i) Trifosforany, E450(v) Difosforany, Polifosforany E452(ii)), Maltodekstryna pszenna, Fruktaza, Antyoksydant (E300 kwas askorbinowy, kwas cytrynowy (E330), Emulgator (E472(a))	
Zagrożenia:	Niniejszy produkt jest przeznaczony do spożycia przez ludzi i jeśli jest wykorzystywany zgodnie z dobrymi praktykami produkcyjnymi, nie powinien stanowić żadnego poważnego zagrożenia. Może zawierać alergeny podlegające przepisom UE, jeżeli wskazano powyżej.	
Środki pierwszej pomocy:	Niniejszy produkt nie jest przeznaczony do spożycia w swoim obecnym stanie. Mała liczba wrażliwych osób może doświadczyć pewnego dyskomfortu w przypadku kontaktu ze skórą, oczami lub kanałami nosowymi z powodu suchej natury produktu. Usunąć z danego obszaru we wszelkich przypadkach, w przypadku poważnych reakcji lub kiedy objawy się utrzymują, należy zasięgnąć pomocy medycznej.	
Środki przeciwpożarowe:	Niniejszy produkt standardowo nie stanowi zagrożenia pożarowego lub wybuchowego. Produkt może emitować dymy w warunkach pożaru. Jednakże, wiadome jest, że wysoki poziom pyłu zawierającego materiał organiczny może tworzyć chmury pyłu wybuchowego w powietrzu i może być palny w ogniu. Gaszenie wodą, CO ₂ , Suchym proszkiem lub pianą.	
Obchodzenie się / przenoszenie	Nie są wymagane specjalne środki, jednak w celu zapewnienia jakości produktu: Zalecane są warunki środowiskowe (5-25°C, <50% wilgotność względna).	
Przypadkowe uwolnienie:	Żadne szczególne środki nie są wymagane, ale w przypadku dużej ilości rozsypanego produktu, unikać bezpośredniego stosowania wody. Użyć środków ochrony osobistej, usunąć suchy materiał poprzez zamiatanie / odkurzanie, uważać, żeby nie powstawał pył. Usunąć pozostałości przy użyciu zwilżonej szmatki.	
Kontrola stabilności:	Żadne szczególne środki, niewiadome jest powstawanie dymów z produktu w przypadku kontaktu z wodą, nie jest podatny na palenie w normalnych warunkach.	
Oddziaływanie / środki ochrony osobistej:	Kiedy techniki obchodzenia się z produktem powodują powstanie poziomu pyłu przekraczającego 10mg/m ³ całkowitego wchłanianego pyłu i/lub 5mg/m ³ respirabilnego pyłu, wchłanianie powinno zostać zabezpieczone poprzez ogrodzenie, użyć systemów MMW lub gdzie jest to niewykonalne, użyć zatwierdzonego sprzętu oddechowego.	
Środki usuwania:	Usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.	
Informacje i rekomendacje zawarte w tej karcie charakterystyki przedstawiają najlepszą wiedzę i przekonanie Newly Weds Foods, dokładną i wiarygodną reprezentację, co do znanych danych dla niniejszego materiału. Niniejsze dane zostały uzyskane z wielu źródeł i Newly Weds Foods nie może zagwarantować dokładności i kompletności danych, ani Newly Weds Foods nie może wziąć na siebie żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek straty lub szkody wynikające z wykorzystania tych danych. Użytkownik jest prawnie zobowiązany do dokonania WŁASNEJ oceny ryzyka w miejscu pracy.		

Zatwierdzono przez: P Moulder

Numer wydania 2/1

Newlyweds Foods Limited, Owl Lane, Ossett, West Yorkshire, UK, WF5 9AX.

Specyfikacja jest generowana z nadzorowanej bazy danych, choć sama w sobie jest nienadzorowanym dokumentem

Data wygenerowania: 28/01/2015

Data wydania: 28-sty-15

Tel. +44(0)1924 280444

Rewizja dokumentu: 4.0

Strona 1 z 4