

	SPECYFIKACJA PRODUKTU
	SUSZONY KONCENTRAT Z BURAKA ĆWIKŁOWEGO I PORZECZKI
Nr specyfikacji BP/VCP/2018	

1. Opis produktu

Suszony koncentrat z buraka ćwikłowego i porzeczki, otrzymywany jest na drodze suszenia rozpyłowego z dodatkiem maltodekstryny (ziemniaczanej lub kukurydzianej) jako nośnika oraz fosfolipidów rzepakowych. Zawiera regulator kwasowości - kwas cytrynowy (E330).

Zawartość konc. buraka ćwikłowego 54-55%, maltodekstryna 25-26%, konc. porzeczki 13%, fosfolipidy rzepakowe 6-7%;

2. Kraj produkcji

Polska

3. Specyfikacja produktu

3.1. Cechy organoleptyczne

L.p.	Parametr	Właściwości
1	Wygląd	Jednorodny, sypki proszek, dopuszczalne bryłki łatwo rozpadające się
2	Smak, zapach	Kwaśno-słodki, typowy
3	Barwa	Czerwona do czerwono-fioletowej

3.2. Cechy fizyko-chemiczne

L.p.	Parametr	Właściwości
1	Ubytek po suszeniu (110°C)	max 5,0 %

3.3. Cechy mikrobiologiczne

L.p.	Parametr	Właściwości
1	Całkowita liczba bakterii	Max 5×10^3 (1g)
2	Escherichia coli	Nieobecne (1g)
3	Salmonella	Nieobecna (25g)
4	Gronkowce koagulazo-dodatnie	Nieobecne (1g)
5	Pleśnie	Max 1×10^2 (1g)
6	Drożdże	Max 1×10^2 (1g)

4. Zanieczyszczenia

Produkt jako środek spożywczy spełnia aktualnie obowiązujące wymogi Unii Europejskiej a także odpowiednie przepisy prawa żywnościowego w Polsce.

5. Status GMO

Produkt nie jest wyprodukowany z GMO ani nie zawiera składników GMO. Zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego nr 1829/2003 i 1830/2003 i aktualnymi aktami prawnymi nie wymaga znakowania.

6. Radiacja

Produkt oraz składniki produktu nie są poddawane działaniu promieniowania jonizującego.

	SPECYFIKACJA PRODUKTU
	SUSZONY KONCENTRAT Z BURAKA ĆWIKŁOWEGO I PORZECZKI
Nr specyfikacji BP/VCP/2018	

7. Alergeny i znakowanie

Lista alergenów została opracowana na podstawie załącznika II Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. wraz ze zmianami.

L.p.	Alergeny	Obecność w produkcie (Tak/Nie)	Kontaminacja (Tak/Nie)
1	Zboża zawierające gluten, tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne, z wyjątkiem: a) syropów glukozowych na bazie pszenicy zawierających dekstrozę ⁽¹⁾ ; b) maltodekstryn na bazie pszenicy ⁽¹⁾ ; c) syropów glukozowych na bazie jęczmienia; d) zbóż wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;	Nie	Nie
2	Skorupiaki i produkty pochodne	Nie	Nie
3	Jaja i produkty pochodne	Nie	Nie
4	Ryby i produkty pochodne	Nie	Nie
5	Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne	Nie	Nie
6	Soja i produkty pochodne	Nie	Nie
7	Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	Nie	Nie
8	Orzechy, tj. migdały (<i>Amygdalus communis</i> L.), orzechy laskowe (<i>Corylus avellana</i>), orzechy włoskie (<i>Juglans regia</i>), orzechy nerkowca (<i>Anacardium occidentale</i>), orzeszki pekan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacje/orzechy pistacjowe (<i>Pistacia vera</i>), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), a także produkty pochodne	Nie	Nie
9	Seler i produkty pochodne	Nie	Nie
10	Gorzycza i produkty pochodne	Nie	Nie
11	Nasiona sezamu i produkty pochodne	Nie	Nie
12	Dwutlenek siarki i siarczyny powyżej 10mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO ₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców	Nie	Nie
13	Łubin i produkty pochodne	Nie	Nie
14	Mięczaki i produkty pochodne	Nie	Nie

¹⁾ Oraz produkty pochodne, o ile obróbka, jakiej je poddano, najprawdopodobniej nie wpływa na zwiększenie alergenicności, ocenionej przez właściwy organ w odniesieniu do produktu, z którego powstały.

8. Opakowanie

Produkt zapakowany jest w kartony papierowe z niebieskim wkładem foliowym HDPE. Waga 25 kg.

9. Przechowywanie, transport, dystrybucja

Produkt należy przechowywać w pomieszczeniach suchych, czystych i przewiewnych, w temperaturze 5-35°C i wilgotności max 75%. Po otwarciu natychmiast zużyć lub zabezpieczyć szczelnie przed działaniem czynników zewnętrznych. Środki transportu – czyste, suche, bez oznak szkodników.

10. Okres przydatności do spożycia

Termin przydatności do spożycia w oryginalnych opakowaniach wynosi 24 miesiące od daty produkcji.

11. Działanie

Produkt rozpuszczalny w wodzie.

12. Zastosowanie

W przemyśle spożywczym do produkcji żywności lub jako naturalny barwnik spożywczy.

Wszystkie informacje zawarte w tym dokumencie są zgodne z naszą aktualną wiedzą. Dalsze zastosowanie produktu jest poza naszą kontrolą, stąd nie możemy wziąć na siebie odpowiedzialności wynikające z zastosowania produktu przez kupującego.