

SPECYFIKACJA SUROWCA
(Raw Material Specification)

AGAR ROKO
(Agar ROKO)

Kraj pochodzenia: Hiszpania
(Country of origin: Spain)

1. OPIS (DESCRIPTION)

Wielocukier otrzymywany z czerwonych glonów morskich (Rhodophyceae, Gellidiaceae, Sphaerococcaceae). Nazwa pochodzi od wodorostów morskich zwanych agar - agar na Malajach. Zbudowany jest z 70% silnie żelującej agarozy i 30 % dającej lepkie roztwory agaropektyny. Stosowany jest jako zagęstnik, stabilizator, substancja żelująca w produkcji artykułów spożywczych (lody, soki, przetwory mięsne i rybne, wyroby cukiernicze, napoje mleczne itp). Żeluje w temperaturze ok 40 °C, tworząc trwałe, mocne, łamliwe żele. Wraz ze wzrostem zawartości cukru zwiększa się elastyczność i przezroczystość żelu, a także jego odporność na hydrolizę. Żel jest termoodwracalny - upłynnia się w temp. powyżej 90 °C. Daje żele klarowne, nie wykazujące skłonności do syntezy. Obecność skrobi lub alginianów zmniejsza siłę żelowania. W środowisku obojętnym jest odporny na podgrzewanie i sterylizację.

(Polysaccharide obtained from red sea algae (Rhodophyceae, Gellidiaceae, Sphaerococcaceae). The name comes from a seaweed called agar - agar in Malaya. It is composed of 70% agarose, which gels strongly, and 30% agaropectin, which produces viscous solutions. It is used as a thickener, stabilizer and gelling agent in the production of food products (ice cream, juices, meat and fish products, confectionery, dairy products, etc.). It gels at a temperature of approximately 40°C, forming a strong, brittle gel. As the sugar content increases, the transparency of the gel increases as well as its availability for hydrolysis. The gel is thermoreversible - it liquefies at temperatures above 90 °C. It produces clear gels that do not tend to synthesize. The presence of starch or alginates reduces the gelling strength. In an inert environment, heating and sterilization are necessary.)

2. OCENA SENSORYCZNA (SENSORY EVALUATION)

Wygląd (Appearance):	włóknisty proszek, granulki, wstążki lub płatki (fibrous powder, granules, ribbons or flakes)
Barwa (Colour)	od żółtopomarańczowej do szarozółtej, sproszkowany ma barwę białą (yellow – orange to gray, triturated is white)
Zapach i smak (Taste & odoure)	bez zapachu i smaku (odourless, tasteless)

3. KRYTERIA FIZYKO-CHEMICZNE (PHISICAL & CHEMICAL CRITERIA)

Parametr (Parameter)	Wartość (Value)	Metoda oznaczenia (Test method)
Wilgotność (Moisture)	max 22%	PN – EN ISO 665
Siła żelowania (Gel strength)	min 750 g/cm²	Laboratorium zewnętrzne (external laboratory)
Zawartość popiołu (Total ashes)	max 6,5%	Laboratorium zewnętrzne (external laboratory)

Zawartość ciał obcych (Foreign bodies)	Niedopuszczalna (Not admissible)	Wagowo (Weightly)
Obecność szkodników i ich pozostałości (Pests and their residues)	Niedopuszczalna (Not admissible)	Wizualnie (Visually)
Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych (Ferromagnetic impurities)	Niedopuszczalna (Not admissible)	Przy użyciu magnesu (By using a magnet)
Zawartość szkła, metalu, twardego plastiku (Glass, metal, hard plastic)	Niedopuszczalna (Not allowed)	Wizualnie (Visually)
Zawartość metali ciężkich: (Heavy metals)	Zgodna z aktualnym rozporządzeniem (In accordance with the regulation)	

4. KRYTERIA MIKROBIOLOGICZNE (MICROBIOLOGICAL CRITERIA)

Parametr (Parameter)	Wartość (Value)	Metoda oznaczenia (Test method)
<i>E. coli</i>	Nieobecne w 0,1g (Negative in 0,1g)	PN- ISO 4831
<i>Salmonella</i>	Nieobecne w 25g (Negative in 25g)	PN-EN ISO 6579-1

5. WARTOŚCI ODŻYWCZE W 100G PRODUKTU* (NUTRITIONAL VALUES IN 100 G OF THE PRODUCT)

Wartość energetyczna (Energy)	1553 kJ 367 kcal
Węglowodany (Carbohydrate)	80,9g
Cukry (Sugars)	3 g
Blonnik (Fibre)	7,7g
Białko (Protein)	6,2g
Tłuszcze (Fat)	0,3g
Kwasy tłuszczowe nasycone (Fat of which saturates)	0,1g
Sól (Salt)	0,255g

*Podane wartości stanowią dane literaturowe (theoretical nutrition table)

6. DEKLARACJA ALERGENOWA (ALLERGENS DECLARATION)

Lp.	Alergeny <i>Allergens</i>	Obecne w produkcie <i>Present in the product</i>		Obecne na tej samej linii <i>Present on the same line</i>		Obecne w zakładzie <i>Present in plant</i>		Możliwość skażenia krzyżowego <i>The possibility of cross-contamination</i>	
		Tak Yes	Nie No	Tak Yes	Nie No	Tak Yes	Nie No	Tak Yes	Nie No
1.	Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies zwyczajny, pszenica oplewiona / orkisz, kamut lub ich szczepy hybrydowe) <i>Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and cereal containing products</i>		X		X		X		X
2.	Skorupiaki <i>Shellfish and product made of shellfish</i>		X		X		X		X
3.	Jaja <i>Egg</i>		X		X		X		X
4.	Ryby <i>Fish</i>		X		X		X		X
5.	Orzeszki ziemne arachidowe i produkty <i>Peanuts and peanut products</i>		X		X	X			X
6.	Nasiona soi oraz produkty z soi <i>Soya and Soya products</i>		X		X	X			X
7.	Mleko produkty z mleka, laktoza <i>Milk and milk products Lactose</i>		X		X		X		X
8.	Orzechy: Migdały, orzechy laskowe, (olej), orzech włoski, nerkowiec, Pecan orzech, Brazylijski orzech Pistacjowe orzechy, Orzechy Macadamia, i Queensland orzech, produkty pochodzące z orzechów <i>Nuts: Almond, Aazelnut, (oil), Walnut, Cashew, Pecan, nut, Brazji nut, Pistachio nut, Macadamia nut and Queensland nut and products thereof</i>		X		X	X			X
9.	Seler <i>Celery</i>		X		X		X		X
10.	Gorczyca i produkty <i>Mustard / mustard products</i>		X		X		X		X
11.	Sezam i produkty z sezamu <i>Sesame and sesame products</i>		X		X	X			X
12.	Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO ₂ . (Jeśli substancja alergizująca jest zawarta w produkcie, prosimy o podanie zawartości alergenów) <i>Sulphite and Sulphur dioxide (SO₂) (In case of presence of the allergen please give content of allergen)</i>		X		X	X			X
13.	Łubin <i>Lupine</i>		X		X		X		X
14.	Mięczaki <i>Molluscs</i>		X		X		X		X

*dotyczy: migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, nerkowce, orzechy brazylijskie, pistacje (Almond, Hazelnut, Walnut, Cashew, Brazil nut, Pistachio nut and products derived from nuts)

7. GŁÓWNY KONSUMENT (MAIN CONSUMER)

Wyrób jest przeznaczony dla osób dorosłych oraz dzieci powyżej 3 roku życia.
(The product is designed for adult and children over 3 years).

8. OKRES PRZYDATNOŚCI I PRZECHOWYWANIE (SHELF LIFE & STORAGE CONDITIONS)

Przechowywać w suchym miejscu w temp. poniżej 25°C, Okres trwałości min. 12 miesięcy
(Store in dry place, temperature max. 25°C. The shelf life min. 12 month).

9. OPAKOWANIE (PACKAGING)

Worki papierowe, beczki metalowe, kartony lub inne odpowiednie opakowania zabezpieczające towar w sposób właściwy przed zmianą jakości, uszkodzeniem i zanieczyszczeniem. Kartony ułożone na czystych paletach zabezpieczone przed zamoknięciem i uszkodzeniem. Opakowanie powinno być czyste, suche, posiadające oznaczenia: nazwa produktu i jego typ, nazwa i adres producenta, masa netto, data minimalnej trwałości, nr partii.
(Paper bags, metal borrels, cardboard box or another suitable packing protecting the marhandise against qality change, damage or contamination. Packing placed on a pallet and protected with additional sheet of cardboard. Whole wrapped with foil. Packing must be clean, dry and marked with: name and type of product, name and address of producer, net weight, shelf life, number of production)

10. TRANSPORT (*TRANSPOTRT*)

Środki transportu powinny chronić wyrób przed działaniem czynników atmosferycznych, czyste, wolne od pleśni, szkodników oraz obcych zapachów.

(Means of transport should protect the product from the effects of weathering, clean, free from mold, insects and foreign odors.)

11. WYMAGANE CERTYFIKATY (*REQUIRED CERTIFICATES*)

Do każdej dostawy dołączamy atest jakościowy i mikrobiologiczny.

(Certificates of quality and microbiology attached to each delivery.)

12. WYMAGANIA STAWIANE DOSTAWCY (*REQUIREMENTS FOR SUPPLIERS*)

- Towar nie został poddany działaniu jonizacji *(Product was not subjected to ionizing)*
- Produkt nie jest modyfikowany genetycznie oraz nie zawiera składników modyfikowanych genetycznie *(NON GMO)*
- Towar musi być skontrolowany detektorem metali *(Commodity must be inspected by metal detector)*