



Specyfikacja produktowa AGAR MN5

Termin przydatności do spożycia: **36 miesięcy od daty produkcji**

Kraj pochodzenia: UE

| Wymagania organoleptyczne | Opis |
|---------------------------|--|
| Wygląd | Biały krystaliczny proszek |
| pH (dla 10% roztwór) | 5-8 % |
| Wilgotność | Max. 15% |
| Siła żelowania | > 850 g/cm ² |
| Punkt żelowania | Max. 40°C |
| Absorpcja wody | < 75 ml |
| Mesh | Max. 15 % over 80 mesh sieve |
| Warunki przechowywania | Przechowywać w pomieszczeniach czystych, suchych, przewiewnych, wolnych od szkodników i obcych zapachów |
| GMO | Produkt nie zawiera organizmów modyfikowanych genetycznie |
| Pestycydy i Mykotoksyny | Zgodnie z obowiązującymi przepisami UE |
| Metale ciężkie | Zgodnie z obowiązującymi przepisami UE Pb < 5 mg/kg Hg < 1 mg/kg As < 3 mg/kg Cd < 1 mg/kg |
| Mikrobiologia | Całkowita liczba bakterii < 5 000 cfu/g Drożdże i pleśnie < 300 cfu/g Salmonella Nieobecna w 5 g E.coli Nieobecna w 5 g |

Na terenie zakładu występują następujące alergeny: gluten, sezam, orzechy ziemne, inne orzechy, soja.