

Specyfikacja produktowa PEKTYNA (Aglupectin LA-S20)

Termin przydatności do spożycia: **24 miesiące od daty produkcji**

Kraj pochodzenia: Włochy

Składniki	Pektyna cytrusowa niskometylowana amidowana E440 (ii)
Wymagania organoleptyczne	Opis
Wygląd	Biały krystaliczny proszek
PH (1% roztwór)	4,2
Stopień metoksylacji	20-25%
Stopień amidacji	22-25%
Straty przy suszeniu	<12%
Reaktywność na wapń	Wysoka
Popiół nierozpuszczalny w kwasie	<1,0%
Substancje całkowicie nierozpuszczalne	<3
Zawartość azotu	<2,5%
Dwutlenek siarki	<10mg/kg
Metanol, etanol, izopropanol	<1%
Rozmiar cząsteczki	Max 5%>315µm
Arsen	<3,0mg/kg
Kadm	<1,0mg/kg
Rtęć	<1,0mg/kg
Ołów	<2,0mg/kg
Miedź	<5,0mg/kg

Cynk	<5,0mg/kg
Metale ciężkie	<20mg/kg
Ogólna liczba drobnoustrojów	<100jtk/g
Drożdże	<100jtk/g
Pleśnie	<100jtk/g
Bakterie z grupy <i>coli</i>	<10jtk/g
<i>Salmonella</i>	Nieobecna
Warunki przechowywania	Przechowywać w pomieszczeniach czystych, suchych, przewiewnych, wolnych od szkodników i obcych zapachów

Wartość energetyczna w 100g produktu	1130 kJ/ 270 kcal
Tłuszcz	0g
W tym kwasy tłuszczowe nasycone	0g
Węglowodany	44g
W tym cukry	44g
Białko	0,5g
Błonnik	46g
Sól	3,8g

Alergeny:

Alergen/składnik	Obecny w produkcie	Użyty na terenie zakładu
Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut 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	tak
Skorupiaki i produkty pochodne;	nie	nie
Jaja i produkty pochodne;	nie	nie
Ryby i produkty pochodne, z wyjątkiem: a) żelatyny rybnej stosowanej jako nośnik preparatów zawierających witaminy lub karotenoidy; b) żelatyny rybnej lub karuku stosowanych jako środki klarujące do piwa i wina;	nie	nie

Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne;	nie	tak
Soja i produkty pochodne, z wyjątkiem: a) całkowicie rafinowanego oleju i tłuszczu sojowego b) mieszaniny naturalnych tokoferoli (E306), naturalnego D-alfa-tokoferolu, naturalnego octanu D-alfa-tokoferolu, naturalnego bursztynianu D-alfa-tokoferolu pochodzenia sojowego; c) fitosteroli i estrów fitosteroli otrzymanych z olejów roślinnych pochodzenia sojowego; d) estru stanolu roślinnego produkowanego ze steroli olejów roślinnych pochodzenia sojowego;	nie	tak
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), z wyjątkiem: a) serwatki wykorzystywanej do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego, b) laktitolu;	nie	nie
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 z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;	nie	tak
Seler i produkty pochodne;	nie	nie
Gorczyca i produkty pochodne;	nie	nie
Nasiona sezamu i produkty pochodne;	nie	tak
Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr 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
Łubin i produkty pochodne;	nie	nie
Mięczaki i produkty pochodne	nie	nie

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

Stwierdza się, iż produkt spełnia wymagania jakościowe i pod względem w/w parametrów nie budzi zastrzeżeń, przez co nadaje się do użycia zgodnie z przeznaczeniem.

Produkt spełnia wymagania Ustawy z dn. 26.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.