

SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA

Solanka nastrzykowa SOLGREMA 100-IN

Opis Mieszanka fosforanowo-białkowa w postaci proszku o barwie białej do jasnokremowej do sporządzania solanek nastrzykowych. Przeznaczona **do wyrobów wysokowydajnych (wyrób gotowy 160 - 165%)**.

Składniki Izolat białka **sojowego** (non GMO), stabilizatory (E450, E451, E452 łącznie do 10% P₂O₅), substancje żelujące (E407, E415), błonnik pszenny (zawiera **gluten**), glukoza, białko kolagenowe wzmacniacz smaku: (E621 do 4%), regulator kwasowości E262, przeciwutleniacz E316, hydrolizat białka kukurydzianego, aromat.

Metale ciężkie	arsen (As)	%	max 0,0003
	ołów (Pb)	%	max 0,001
	kadm (Cd)	%	max 0,0001
	rtęć (Hg)	%	max 0,0001

Mikrobiologia

Rodzaj drobnoustrojów	n	c	Limit w 1g	
			m	M
Drobnoustroje tlenowe mezofilne	5	2	10 ⁴ (1g)	5 x 10 ⁴ (1g)
Salmonella	5	0	0 (25g)	-
Bakterie z grupy coli	5	2	10 (1g)	100 (1g)
Staphylococcus aureus	5	0	0 (1g)	-
Pleśnie i drożdże	5	2	5 x 10 ² (1g)	10 ³ (1g)

Termin przydatności 12 miesięcy od daty produkcji.

Zastosowanie Przemysł mięsny, wyroby garmażeryjne i pozostały przemysł spożywczy, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Produkt nie jest przeznaczony do sprzedaży detalicznej.

Własności preparatu Aktywacja białek mięsa, stabilizacja barwy, tekstury, a także wzmacnianie smaku.

Sposób użycia Na sucho podczas kutrowania lub mieszania, na mokro rozpuszczając w zimnej wodzie lub solance.

Dawkowanie Zalecana **dawka 8 kg / 100 litrów** solanki.

Alergeny *Soja i produkty pochodne, gluten i produkty pochodne, w zakładzie produkcyjnym przetwarzane są zboża zawierające gluten, soję, orzechy, mleko, seler, gorczycę, ziarna sezamu, dwutlenek siarki.*

Pochodzenie Unia Europejska.

Deklaracja Produkt o powyższych parametrach nie jest produktem modyfikowanym genetycznie i nie powstał z surowców modyfikowanych genetycznie (non-GMO).

Opakowania Worki papierowe wielowarstwowe z wkładką polietylenową, foliowe worki laminowane paleta zbiorcza drewniana, worki a 25 kg w ilości 40 sztuk, foliowane.

Magazynowanie W oryginalnych opakowaniach, w pomieszczeniach magazynowych suchych, czystych, wentylowanych, i chłodnych przystosowanych do magazynowania produktów spożywczych.

Transport Przestrzeń ładunkowa kryta, czysta i sucha, bez obcych zapachów i oznak bytowania szkodników.

wydanie I z dn. 28.08.2015 r.

Niniejsza elektroniczna wersja specyfikacji jest ważna bez podpisu