

## SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA

### Solanka zalewowa SOLGREMA 100-SL

**Opis** Mieszanka fosforanowo-białkowa w postaci proszku o barwie białej do jasnokremowej do sporządzania solanek zalewowych i/lub nastrykowych przeznaczona **do wyrobów wysokowydajnych (wyrób gotowy 160 - 165%)**.

**Składniki** Izolat białka **sojowego**, skrobia modyfikowana 1420, stabilizatory (E451, E452, E450 do 13% P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>), substancje żelujące i zagęszczające (E407, E415, E425), błonnik **sojowy**, wzmacniacze smaku (E621 do 4%, E635 do 0,4%), glukoza, przeciwutleniacze (E316 do 0,8%), E301.

<b>Metale ciężkie</b>	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 <sup>4</sup> (1g)	5 x 10 <sup>4</sup> (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 <sup>2</sup> (1g)	10 <sup>3</sup> (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 **35 - 40g na kg wyrobu gotowego**.

**Alergeny** *Soja 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*