

SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA

Błonnik funkcjonalny FIBREN 1100

Charakterystyka

FIBREN 1100 jest mieszaniną naturalnych błonników rozpuszczalnych i nierozpuszczalnych, które nie podlegają deklaracji w produkcie gotowym jako substancja dodatkowa (E).

Dzięki odpowiedniej kompozycji składników i technologii **FIBREN 1100** posiada wyjątkową cechę często nie występującą wśród typowych błonników. Odróżnia go fakt, iż wiąże wodę trwale, tworząc wyrób gotowy odporny na jej odparowanie podczas obróbki termicznej, oraz w okresie późniejszym podczas przechowywania wyrobu gotowego.

Zastosowanie

Produkt przeznaczony jest do stosowania pod nadzorem technologicznym w *przetwórstwie mięsnym do produkcji wędlin, przetworów mięsnych i wyrobów garmażeryjnych, w piekarnictwie do produkcji pieczywa i wyrobów ciastkarskich, mleczarstwie, w przetwórstwie rybnym do produkcji: sałatek, paprykarzy, farszów, burgerów i paluszków rybnych.*

Własności fizyko-chemiczne

postać	sypkie i drobne włókna, dopuszcza się zbrzylenia łatwo rozsypujące się
barwa	biała do kremowej
zapach i smak	charakterystyczny dla produktu, bez obcych posmaków i zapachów
skład	błonnik: pszenny, cykorja, Plantago Ispaghula,

Parametry jakościowe

zawartość błonnika spożywczego	%	min 90
wilgotność	%	max 10
ołów (Pb)	%	max 0,00002
arsen (As)	%	max 0,00002
kadm (Cd)	%	max 0,000005
rtęć (Hg)	%	max 0,000002
pH (10% zawiesina)		5,0 - 8,0

Mikrobiologia

ogólna liczba bakterii tlenowych	/1 g	max 1000
drożdże i pleśnie	/1g	max 200
Escherichia coli	/1g	nieobecne
Salmonella	/25g	nieobecne

Wyprodukowane

Unia Europejska

Deklaracja GMO

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

Dozowanie

zgodne z dobrą praktyką produkcyjną: 1,0 - 1,2 % na 100l solanki przy nastrzyku 150-190%.

Informacje technologiczne

FIBREN 1100 znakomicie sprawdza się w wyrobach nastrzykowych. Zastosowanie **FIBREN 1100** pozwala ograniczyć ubytki w wyrobie gotowym na poziomie co najmniej 5% poprawiając wydatnie opłacalność produkcji.

Co otrzymujemy w zamian:

- niższe ubytki termiczne /przy nie zwiększonym poziomie nastrzyku / - o min 5%
- suche masowanie
- mniejsze wycieki solanki z wymasowanego surowca podczas obróbki mechanicznej oraz po jego zawieszeniu na kijach wędzarniczych
- mniejsze straty przechowalnicze podczas 1 doby od wystudzenia o ok. 1-1,5%
- mniejsze wycieki podczas krojenia, przechowywania

Informacje dla alergików

Preparat nie zawiera alergenów wymienionych w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego Nr 2003/89/WE oraz Dyrektywie Komisji 2007/68/WE z dnia 27 listopada 2007 r. zmieniającej załącznik IIIa do Dyrektywy 2000/13/WE.

Deklaracje

Produkt spełnia wymagania obowiązujących przepisów prawnych (w szczególności w sprawie higieny artykułów spożywczych - Rozporządzenie (WE) Nr 852/2004, dotyczącego ogólnych zasad i wymagań prawa żywnościowego - 178/2002, odnoszących się do artykułów genetycznie zmodyfikowanych - 1829/2003, dotyczącego kryteriów mikrobiologicznych - 1441/2007, dotyczącego substancji zanieczyszczających - 1881/2006) w zakresie wymagań zdrowotnych (w tym substancji użytych do jego wytworzenia, zanieczyszczeń chemicznych i biologicznych - metali ciężkich, aflatoksyn, środków ochrony roślin, pozostałości środków weterynaryjnych, mikrobiologii i innych) i może być zawarte w niniejszej specyfikacji nie zastępują badań wykonanych przez odbiorcę przy dostawie.

Opakowania

worki papierowe wielowarstwowe a 20 kg, paleta zbiorcza drewniana, worki a 20 kg w ilości 25 sztuk, foliowane.

Magazynowanie

przechowywać w pomieszczeniach magazynowych suchych i wentylowanych, bez dostępu wilgoci.

Termin przydatności

zachowując powyższe warunki co najmniej 12 miesięcy od daty produkcji, w oryginalnych, nieotwieranych opakowaniach.

Transport

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

wydanie I z dn. 05.V.2014 r.

Niniejsza elektroniczna wersja specyfikacji jest ważna bez podpisu