

## SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA

### Błonnik funkcjonalny FIBREN 2050 -KW

#### Charakterystyka

**FIBREN 2050 -KW** jest mieszaniną naturalnych błonników rozpuszczalnych, nierozpuszczalnych i skrobi.

Dzięki odpowiedniej kompozycji składników i technologii **FIBREN 2050 -KW** posiada wyjątkową cechę nie występującą wśród typowych błonników. Wiąże wodę trwale, tworząc termo-oporne żele, a wyrób finalny odporniejszy na jej odparowanie podczas obróbki termicznej, oraz w okresie przechowywania.

#### 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, Plantago Ispaghula, skrobia natywna

#### Parametry jakościowe

zawartość błonnika spożywczego	%	min 90
wilgotność	%	max 13
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: **0,5 % – 3,0 % w przeliczeniu na wyrób gotowy.**

**Informacje**

**FIBREN 2050 -KW** znakomicie sprawdza się w wyrobach wędliniarskich, produktach homogenizowanych (parówki, mortadele, pasztety, kutrowane farsze blokowe i kiełbasiane).

Moment aplikacji determinuje efekt końcowy stąd też nakłaniamy do konsultacji technologicznych.

Stosując **FIBREN 2050 -KW** otrzymujesz w zamian:

1. Poprawę opłacalności produkcji i bezpieczeństwo produkcji poprzez redukcję ubytków wędzarniczych i przechowalniczych,
2. Eliminację zjawiska synerozy – zwłaszcza w produktach pakowanych w vacuum, map
3. Poprawę tekstury farszu w kierunku jego zwięzłości podczas zgrzyzania, a zwłaszcza przy ponownej obróbce termicznej bezpośrednio przed konsumpcją
4. Redukcję wycieku wody z wędlin podczas opiekania (grill, ognisko)
5. Utrzymanie pożądanego kształtu, zwięzłości i naturalnej sprężystości burgerów

**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 polietylenowe a 25 kg, paleta zbiorcza drewniana, worki a 25 kg w ilości 20 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.VI.2014 r.

*Niniejsza elektroniczna wersja specyfikacji jest ważna bez podpisu*