

	SPECYFIKACJA PRODUKTU		Wydanie: 3	
			Data: 05.10.2015	
			Strona: 1 z 1	
Nazwa produktu: MARYNATA FRESH			Numer artykułu: 8530/M	
Opis produktu: Preparat funkcjonalny do surowych wyrobów mięsnych				
Dawkowanie: 6 kg / 100 litrów solanki				
Składniki¹: regulator kwasowości E262, białko zwierzęce wieprzowe, sól spożywcza (12%), substancja zagęszczająca E415.				
Wymagania fizykochemiczne: Wilgotność: max. 12 % Wygląd i barwa: sypki proszek barwy kremowej Zapach: swoisty Obecność zanieczyszczeń mechanicznych: brak				
Alergeny: Zboża zawierające gluten tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut i ich odmiany hybrydowe a także produkty pochodne		NIE	Orzechy: migdały, orzech laskowe, orzechy włoskie, nerkowce, orzech pekan, orzechy brazylijskie, pistacje, orzechy makadamia a także produkty pochodne	
Skorupiaki i produkty pochodne		NIE	Seler i produkty pochodne	
Jaja i produkty pochodne		NIE	Gorczyca i produkty pochodne	
Ryby i produkty pochodne		NIE	Nasiona sezamu i produkty pochodne	
Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne		NIE	Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniu powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO ₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcją producenta.	
Soja i produkty pochodne		NIE	Łubin i produkty pochodne	
Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)		NIE	Mięczaki i produkty pochodne	
Ze względu na nie w pełni zamknięte urządzenia produkcyjne nie można wykluczyć obecności nieznacznych, śladowych pozostałości składników alergennych lub ich zawleczeń powstałych u producenta lub jego dostawców.				
Wymagania mikrobiologiczne: Ogólna liczba drobnoustrojów < 1 000 000 jtk/g E. coli < 500 jtk/g Salmonella nieobecne w 25 g Pleśnie i drożdże < 10 000 jtk/g				
Informacja o GMO: brak składników modyfikowanych genetycznie				
Utrwalanie przez napromieniowanie: nie występuje				
Zawartość pozostałości metali ciężkich, mikotoksyn, pestycydów i pozostałych zanieczyszczeń: zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami				
Opakowanie: worek PE – 24 kg; wg potrzeb klienta				
Warunki przechowywania: w suchym, chłodnym miejscu; temp. maks. 25°C, wilgotność do 80%.				
Trwałość: 12 miesięcy od daty produkcji w oryginalnie zamkniętym opakowaniu				
Inne informacje: Produkt spełnia wymagania Ustawy z dn. 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2006, Nr 171, poz. 1225, z późn. zm.). Dane podane w specyfikacji obowiązują do końca podanego okresu trwałości.				

¹dane procentowe ± 1%

²w przeliczeniu na P₂O₅

TOWAR ZOSTAŁ WYPRODUKOWANY ZGODNIE Z WYMAGANIAMI SYSTEMU HACCP I NORMY ISO 22000

Wyprodukowano w UE dla: Marko Food – Ewa Michałak
 Ul. Powstańców 30A, 21-500 Biała Podlaska