

Descrierea produsului

Pulbere bej deschis, extras în timpul producției de amidon de orez prin măcinare, cernere, separare și uscare.

Materia prima (orezul) folosită pentru producerea proteinelor este de diferite tipuri și provine din diferite țări, UE (în special Italia) și NON UE.

Produsul este disponibil

. în pungi de hârtie multiple de 25 Kg; paleti 100 x 120 cm. sau EPAL 80 x 120 cm (învelit cu folie de polietilenă);

Cod Producător

750025: Proteine de orez la saci de 25 kg

Depozitare

păstrați produsul într-un loc uscat și răcoros, la temperatura camerei, în ambalajul său sigilat.

Transport

. produs în pungi: cu camioane uscate, curate și inodore, cu husă impermeabilă.

Utilizarea prevăzută

. alimente

. suplimente alimentare

Termen de valabilitate

3 ani de la data producției, în condițiile descrise la „depozitare”.

	Valoare garantată	Metodă	CoA
Caracteristici chimico-fizice			
Umiditate	10,0 % max	IR	X
Cenusa	2,00 % ds max	IR	X
Proteine (N*6,25)	85,00 % ds min	IR	X
pH	4,5 – 7,0	Sol. 20%	X
Caracteristici microbiologice Numărul total de bacterii aerobice (UFC/g.)	50.000 max	3M Petrifilm	X
Bacillus Cereus (UFC/g.)*	500 max	3M Petrifilm	X
Enterobacteriile (UFC/g.)	200 max	3M Petrifilm	X
Mucegaiuri (UFC/g.)	500 max	3M Petrifilm	X
Drojdie (UFC/g.)	200 max	3M Petrifilm	X
Salmonella (UFC/125g)	Absent	-	-
<i>* Vă recomandăm să tratați produsul termic</i>			
Contaminanți			
Cadmium (ppm)	1 mg max/kg	Laborator extern	-

Declarația HACCP

Acest produs este fabricat în conformitate cu Regulamentul UE 852/2004 privind igiena alimentară.

Informatii nutritionale

Parametru	Valoare medie pe 100 g
Umiditate	6,0
Energie (kj)	1730
Energie (kcal)	414
Proteinele	85,00
Carbohidrați	1,0
<i>Din care zaharuri</i>	<i><0,1</i>
Gras	5,0
<i>Din care saturate</i>	<i>2,10</i>
Fibră	2,0
Sare	0,12
Cenusa	1,00

Declarație de alergeni

Alergeni	Prezent în produs		Prezent pe linie de producție		Prezent pe site		Contaminare încrucișată risc în produs	
	DA	NU	DA	NU	DA	NU	DA	NU
Cereale care conțin gluten (*) și produse derivate		X		X	X			X
Crustacee și produse pe bază de crustacee		X		X		X		X
Ouă și pe bază de ouă		X		X		X		X
Pește și produse din pește		X		X		X		X
Arahide și produse din alune		X		X		X		X
Soia și produse din soia		X ⁽¹⁾		X		X	X ⁽¹⁾	
Lapte și produse pe bază de lapte (inclusiv lactoză)		X		X		X		X
Nuci (**) și produse derivate		X ⁽²⁾		X		X	X ⁽²⁾	
Țelină și produse pe bază de țelină		X		X		X		X
Muștar și produse pe bază de muștar		X		X		X		X
Semințe de susan și produse din semințe de susan		X		X		X		X
Dioxid de sulf și sulfiți la concentrații de peste 10 mg/kg sau 10 mg/litru exprimate în SO₂		X		X	X			X
Lupin și produse pe bază de lupin		X		X		X		X
Moluște și produse pe bază de moluște		X		X		X		X
(*) : grâu, seară, orz, ovăz, speltă, kamut sau tulpinile lor hibridizate								
(**) : migdale (Amygdalus communis L.), alune (Corylus avellana), nuci (director Junglans), caju (Anacardium occidentale), nuci pecan [Carya illinoensis (Wangehn) K.Koch], nuci braziliene (nuca braziliană, fistic (Pistacia vera), nuci Queensland (macadamia ternifolia)								

⁽¹⁾In ceea ce priveste cerealele, in acelasi loc lucram grau si derivate, spelta si derivate dar utilajele sunt separate.

In ceea ce priveste soia, am constatat in unele loturi prezenta unei valori mai mari de 0,3 mg/kg in produsul final. Această problemă a derivat probabil din materia primă (orez spart), dar analiza lor este ok și valoarea este mai mică decât limita de cuantificare.

⁽²⁾Risc de contaminare încrucișată în faza de ambalare, această fază se realizează în externalizare

Declarație OMG

- provine din prelucrarea orezului sau a orezului spart; nu
- conține OMG;
- este obținut din materii prime NON OMG;
- în timpul producției nu a fost folosit niciun ingredient și/sau aditiv OMG.

Declarația contaminanților

În ceea ce privește contaminanții efectuăm în laborator extern minim 2 analize pe 2 loturi în fiecare an.

Declarăm că produsele noastre nu sunt tratate cu radiații.

Certificare

Produsul este certificat Kosher și Halal.