

НОМЕСCRAFT CREATE GF 20

Описание: Тапоковая мука и рисовая мука

Внешний вид: Белый/кремовый порошок

Рекомендованное декларирование: Тапоковая мука и рисовая мука

Классификация ЕС: Нет

Упаковка: 25 кг многослойные бумажные мешки

Маркировка включает код партии, уникальный номер мешка, декларируемое название и срок хранения

Формат доставки: 40 мешков на поддоне, обернутые стретч пленкой с прокладкой на дне.

Типы поддонов включают: Деревянные и пластиковые, как 1200 x 1000 мм так и Евро 1200 x 800 мм

Вес на поддоне: 1000 кг. Другие способы упаковки, такие как «биг беги», и насыпь также возможны.

Хранение и использование: Хранить в чистом сухом, хорошо вентилируемом складе при комнатной температуре и влажности далеко от веществ, имеющих запах.

Срок хранения: 12 месяца с даты производства при правильном хранении. Срок использования указан на каждом мешке.

Данные по безопасности: Несмотря на то, что пищевые крахмалы не рассматриваются как «опасные», однако они и как и любые мелкие порошки органического происхождения могут образовывать пыль, что при определенных обстоятельствах может быть потенциальной причиной взрыва. Этот продукт произведен согласно всем соответствующим нормам ЕС, местного и национального законодательства, и в соответствии с необходимыми стандартами пищевой безопасности и гигиены. Ознакомьтесь с данными по безопасности.

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПОСТАВЩИКА (ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ)

	Мин.	Макс.	Единица	Метод
Влага	-	15.0	%	Макс. в упаковке.CML116: 4 ч, 130 ° C
pH	5.0	8.0	-	-

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПОСТАВЩИКА (МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ)

Методология Международного комитета по микробиологическим стандартам для Пищевых Продуктов (ICMSF)

	m	M	n	c	Единица	Метод
КМАФАнМ	1000	50000	5	3	в 1 г	TP4100/CML261
Плесневые грибы и Дрожжи	50	500	5	3	в 1 г	TP4109/CML286
БГКП	-	Нет	5	0	в 1 г	TP4122/CML263
Сальмонелла	-	Нет	5	0	в 25 г	TP4119/CML264

Дата вступления в силу: 01.10.2012 [1]

Вышеуказанная информация предлагается только для Вашего рассмотрения, исследования и независимой проверки. Это Вам решать, нужно ли использовать или как использовать эту информацию. «Ингредион Инкорпорейтид» и группа компаний Ингредион не дают гарантий относительно точности или полноты информации, содержащейся выше, или пригодности какой-либо их продукции для Вашего специального использования по назначению. Кроме того, все прямые или подразумеваемые гарантии относительно ненарушения, товарной пригодности или пригодности для определенных целей настоящим отрицаются. «Ингредион Инкорпорейтид» и группа компаний Ингредион не отвечают за какие-либо обязательства или убытки, возникающие или связанные с вышеуказанным.

Знак и логотип ИНГРЕДИОН являются товарными знаками группы компаний Ингредион. Авторские права защищены. Авторское право на все содержание © 2012.

Термофильные анаэробные и аэробные споры: в соответствии с NFPA (Национальная ассоциация пищевых производителей, США) тесты NCA1 и NCA2 (Национальная ассоциация производителей консервов, США)

Примечания: m = Надлежащая производственная практика (GMP) целевое значение
M = максимально допустимое значение
n = количество образцов выбранных и проанализированных
c = соответствие (а именно: максимальное количество образцов со значением показателя между m и M)

ТИПОВЫЕ ДАННЫЕ*

ICMSF Микробиологические данные

	m	M	n	c	Единица	Метод
Enterobacteriaceae	10	100	5	2	в 1 г	TP4103/CML263
Staph aureus	20	100	5	2	в 1 г	TP4106/CML265
Bacillus cereus	20	100	5	2	в 1 г	TP4108/CML278
Clostridium Perfringens	0	20	5	2	в 1 г	TP4105/CML279
Стрептококки группы D	0	10	5	2	в 1 г	TP4107/CML280
Мезофильные анаэробные	0	20	5	2	в 1 г	TP4130A/CML274
Listeria Species	20	100	5	1	в 25 г	TP4142B/CML281
Listeria Monocytogenes	-	Нет	5	0	в 25 г	TP4121/CML281

Пищевые данные

	Значение	Единица	Метод
Энергия	1488	кДж в 100 г	Закон (ЕС) 1169/2011
Белки	3	г / 100 г сухая основа	Кьельдаля
Углеводы	84	г / 100 г сухая основа	Расчет
в том числе сахара	<0.1	г / 100 г сухая основа	Собственный анализ
в том числе крахмал	83.5	г / 100 г сухая основа	Расчет
Жиры	1	г / 100 г сухая основа	СС14 Экстракция
в том числе насыщенные жиры	<0.3	г / 100 г сухая основа	-
Волокна	0.4	г / 100 г	Литература
Натрий	≤16	мг /100 г	Собственный анализ

Минералы

	Значение	Единица	Метод
Кальций	<37	мг / 100г, сухая основа	П.Ф.А./А.А.С.
Железо	<0.5	мг / 100г, сухая основа	П.Ф.А./А.А.С.

* Эта информация является типичной для продукта, но не должна рассматриваться как спецификация

Дата вступления в силу: 01.10.2012 [1]

Вышеуказанная информация предлагается только для Вашего рассмотрения, исследования и независимой проверки. Это Вам решать, нужно ли использовать или как использовать эту информацию. «Ингредион Инкорпорейтид» и группа компаний Ингредион не дают гарантий относительно точности или полноты информации, содержащейся выше, или пригодности какой-либо их продукции для Вашего специального использования по назначению. Кроме того, все прямые или подразумеваемые гарантии относительно ненарушения, товарной пригодности или пригодности для определенных целей настоящим отрицаются. «Ингредион Инкорпорейтид» и группа компаний Ингредион не отвечают за какие-либо обязательства или убытки, возникающие или связанные с вышеуказанным.

Знак и логотип ИНГРЕДИОН являются товарными знаками группы компаний Ингредион. Авторские права защищены. Авторское право на все содержание © 2012.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Микотоксины	В соответствии с законодательством (ЕС) 1881/2006, с поправками
Пестициды	Ниже предела измерения (Хлорограничные соединения, Фосфорорганические соединения, производные ПХБ, БГХ, ДДТ, Гептахлориды, Эпоксиды, Диельдрин, Ельдрин).
Кошерный сертификат	Да
Халяльный сертификат	Да
Консерванты	Не используются
Диоксид серы (SO2)	Как правило <10 частиц на миллион

Этот документ выдан от имени компании Ingredion EMEA (Ингредион Европа Ближний Восток и Африка (ЕБВА), снабжающей продукт. Компании Ingredion EMEA является частью группы компаний Ingredion. Соответствующие адреса каждой компании Ingredion EMEA указаны ниже:

Ingredion UK Limited
 Prestbury Court,
 Greencourts Business Park
 333 Styal Road
 Manchester M22 5LW
 England

P: +44 (0) 161 435 3200
 F: +44 (0) 161 435 3300

Номер регистрации в Англии 07315745

Ingredion Germany GmbH
 Grüner Deich 110
 20097 Hamburg
 Germany

P: +49 (0) 40 23 91 50
 F: +49 (0) 40 23 91 51 70

Amtsgericht Hamburg HRB 105432

Ingredion South Africa (Pty) Ltd
 Infinity Office Park, Suite 6, Block C,
 2 Robin Close, Meyersdal, 1448,
 Gauteng
 RSA

P: +27 (0) 11 867 9260
 F: +27 (0) 11 867 9271

Регистрационный номер 2010/013219/07

Дата вступления в силу: 01.10.2012 [1]

Вышеуказанная информация предлагается только для Вашего рассмотрения, исследования и независимой проверки. Это Вам решать, нужно ли использовать или как использовать эту информацию. «Ингредион Инкорпорейтид» и группа компаний Ингредион не дают гарантий относительно точности или полноты информации, содержащейся выше, или пригодности какой-либо их продукции для Вашего специального использования по назначению. Кроме того, все прямые или подразумеваемые гарантии относительно ненарушения, товарной пригодности или пригодности для определенных целей настоящим отрицаются. «Ингредион Инкорпорейтид» и группа компаний Ингредион не отвечают за какие-либо обязательства или убытки, возникающие или связанные с вышеуказанным.

Знак и логотип ИНГРЕДИОН являются товарными знаками группы компаний Ингредион. Авторские права защищены. Авторское право на все содержание © 2012.