

NOVATION 3300

Описание: Пищевой крахмал очищенный из тапиоки

Внешний вид: Мелкий белый/кремовый порошок

Рекомендованное декларирование: Крахмал

Классификация ЕС: Пищевой ингредиент

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: 24 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 | 6.5 | - | CML100A: 20% водная суспензия |
| Вязкость MVA | 400 | 900 | MVU | CML-M107P2 |

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПОСТАВЩИКА (МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ)

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

| | m | M | n | c | Единица | Метод |
|-----------------|------|-------|---|---|---------|----------------|
| КМАФАнМ | 1000 | 10000 | 5 | 3 | в 1 г | TP4100/CML261 |
| Плесневые грибы | 50 | 200 | 5 | 3 | в 1 г | TP4109/CML286Y |
| Дрожжи | 50 | 200 | 5 | 3 | в 1 г | TP4109/CML268M |
| 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 нарушения, 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.

«Ингредион Ю.Кей. Лимитед »
(Ingredion UK Limited)
Престбури Корт,
Гринкортс Бизнес Парк
333 Стиал Роуд
г. Манчестер, M22 5LW
Телефон: +44 (0) 161 435 3200
Факс: +44 (0) 161 435 3300



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*

| | Значение | Единица | Метод |
|------|----------|---------|----------------------|
| Зола | 0.5 | % | CML113: 575 +/- 25°C |

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 | 1663 / 391 | кДж / кКал в 100 г | Закон (ЕС) 1169/2011 |
| Белки | макс. 0.5 | г / 100 г сухая основа | Кьельдаля |
| Углеводы | мин. 97 | г / 100 г сухая основа | Расчет |
| в том числе сахара | 0 | г / 100 г сухая основа | - |
| в том числе крахмал | мин. 97 | г / 100 г сухая основа | Собственный анализ |
| Жиры | макс. 0.15 | г / 100 г сухая основа | СС14 Экстракция |
| в том числе насыщенные жиры | макс. 0.1 | г / 100 г сухая основа | - |
| Волокна | 0 | г / 100 г | Литература |
| Натрий | <200 | мг /100 г | - |

Минералы

| | Значение | Единица | Метод |
|---------|----------|-------------------------|---------------|
| Кальций | 5 | мг / 100г, сухая основа | П.Ф.А./А.А.С. |
| Магний | 2 | мг / 100г, сухая основа | П.Ф.А./А.А.С. |
| Железо | 0.1 | мг / 100г, сухая основа | П.Ф.А./А.А.С. |
| Калий | <0.1 | мг / 100г, сухая основа | П.Ф.А./А.А.С. |

Тяжелые металлы

| | Значение | Единица | Метод |
|------------------------|----------|---------|-----------------|
| Всего тяжелых металлов | 10 | мг/кг | Инспектирование |
| Арсен (мышьяк) | 1 | мг/кг | Инспектирование |
| Свинец | 1 | мг/кг | Инспектирование |

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 нарушения, 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.

«Ингредион Ю.Кей. Лимитед»
(Ingredion UK Limited)
Престбури Корт,
Гринкортс Бизнес Парк
333 Стиал Роуд
г. Манчестер, M22 5LW
Телефон: +44 (0) 161 435 3200
Факс: +44 (0) 161 435 3300

| | | | |
|--------|------|-------|-----------------|
| Кадмий | 0.1 | мг/кг | Инспектирование |
| Ртуть | 0.05 | мг/кг | Инспектирование |

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

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 |

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 нарушения, 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.

«Ингредион Ю.Кей. Лимитед »
(Ingredion UK Limited)
Престбури Корт,
Гринкортс Бизнес Парк
333 Стиал Роуд
г. Манчестер, M22 5LW
Телефон: +44 (0) 161 435 3200
Факс: +44 (0) 161 435 3300