


<p>Essence Sp. z o.o. ul. Bielawska 36d/43 05 – 520 Konstancin Jeziorna NIP: 123 – 09 – 94 – 163</p> 	Nr specyfikacji	
	Kod produktu	BEF5L01
	Nazwa produktu	
	SPROSKOWANA GOTOWANA WOLOWINA TYP A	
Wydanie 1 z 18.04.2013		

1. Parametry jakościowe

- wygląd: brązowy, sypki proszek
- zapach: charakterystyczny dla gotowanej wołowiny
- smak: charakterystyczny dla gotowanej wołowiny
- wilgotność: max. 5%
- wielkość cząstek: 100% cząstek przechodzi przez sito o oczkach 16# (16 Mesh)

2. Parametry mikrobiologiczne

- Ogólna liczba drobnoustrojów: <25000 cfu/g
- Ogólna liczba drożdży i pleśni: <100 cfu/g
- Enterobacteriaceae: <100 cfu/g
- E. coli: <10 cfu/g
- Salmonella: nieobecna w 25 g

3. Wartość odżywcza

- Energia: ±2300 kJ / ±550 kcal
- Białko: min. 58%
- Węglowodany: 0 %
- Sól: 2 % (występująca w sposób naturalny)
- Sód: 0,8 %
- Błonnik: 0 %
- Tłuszcz: max. 35 %
- tłuszcze nasycone: 15 %
- tłuszcze jednonienasycone: 17 %
- tłuszcze wielonienasycone: 2 %
- tłuszcze typu *trans*: 1 %

4. Opakowanie

- kartony z polietylenowym wkładem foliowym

5. Przechowywanie

- przechowywać w temperaturze otoczenia

6. Termin ważności

- 24 miesiące w zalecanych warunkach i opakowaniu

7. Deklaracja GMO

- produkt i surowce użyte do produkcji są wolne od GMO

8. Informacja o radiacji

- produkt nie był poddany radiacji oraz nie zawiera takich składników

9. Deklaracja o alergenach

- zgodność z Dyrektywą 2000/13/EC oraz listą ALBA
- zawiera mięso wołowe

10. Status produktu

- 100% naturalny

11. Składniki

- gotowana wołowina (100 %)

12. Kraj pochodzenia produktu

- Holandia

13. Metoda otrzymywania

- produkt uzyskiwany na drodze suszenia rozpyłowego gotowanej wołowiny



Opracował: Mariusz Majchrzyk

Zatwierdził: Tomasz Rozy

Data: 18.04.2013

DYREKTOR HANDLOWY
CZŁONEK ZARZĄDKU
Tomasz Rozy
Tomasz Rozy

ESSENCE SP. z o.o.
ul. Bielawska 36D/43
05-520 KONSTANCIN-JEZIORNA
NIP: 123-09-94-163