

Essence Sp. z o.o.
ul. Bielska 36d/43
05 – 520 Konstancin Jeziorna
NIP: 123 – 09 – 94 – 163



Nr specyfikacji

Kod produktu

FAT0LBF

Nazwa produktu

TŁUSZCZ Z GOTOWANEJ WOŁOWINY PROSZEK

Wydanie 1 z 27.02.2013

1. Parametry jakościowe

- ▲ wygląd: beżowy do jasnobrązowy proszek
- ▲ zapach: charakterystyczny dla tłuszczu wołowego
- ▲ smak: charakterystyczny dla tłuszczu wołowego
- ▲ wilgotność: max. 5%

2. Parametry mikrobiologiczne

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

3. Wartość odżywcza

- ▲ Energia: ±3100 kJ / ±740 kcal
 - ▲ Białko: min. 23%
 - ▲ Tłuszcz: max. 72%
- w tym:
- tłuszcze nasycone: 35%
 - tłuszcze jednonienasycone: 32%
 - tłuszcze wielonienasycone: 2%
 - trans kwasy tłuszczowe: 3%

4. Opakowanie

- ▲ kartony wyłożone polietylenową wkładką

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

- ▲ tłuszcz z gotowanej wołowiny (72%)
- ▲ ekstrakt białek wołowych (28%)

12. Kraj pochodzenia produktu

- ▲ Holandia

13. Metoda otrzymywania

- ▲ produkt pozyskiwany przez proces suszenia rozpyłowego



Opracował: Małgorzata Traczyk
Zatwierdził: Tomasz Rozy
Data: 27.02.2013

DYREKTOR HANDLOWY
CZŁONEK ZARZĄDU
Tomasz Rozy

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