


<p>Essence Sp. z o.o. ul. Bielawska 36d/43 05 – 520 Konstancin Jeziorna NIP: 123 – 09 – 94 – 163</p> 	Nr specyfikacji	
	Kod produktu	FAT0800
	Nazwa produktu	
	TLUSZCZ KURZY	
Wydanie 1 z 04.02.2013		

### 1. Parametry jakościowe

- wolne kwasy tłuszczowe: max. 0,5 %
- liczba jodowa: około 79
- liczba nadtlenkowa: max. 3 mEqO<sub>2</sub>/kg
- temperatura topnienia: około 26°C
- indeks fazy stałej (SFI): 20°C – 6 %, 30°C – 2 %

### 2. Skład kwasów tłuszczowych

- C14 (kwas mirystynowy): 1 %
- C16 (kwas palmitynowy): 23 %
- C16:1(kwas oleopalmitynowy): 5 %
- C18 (kwas stearynowy): 6 %
- C18:1 (kwas oleinowy): 45 %
- C18:2 (kwas linolowy): 15 %
- inne: 5 %

### 3. Parametry mikrobiologiczne

- ogólna liczba drobnoustrojów: max. 10000 cfu/g

### 4. Dodatki

- ekstrakt rozmarynu jako antyoksydant: 1000 ppm

### 5. Opakowanie

- plastikowe wiaderka
- opakowanie jednostkowe zawiera 18 kg produktu

### 6. Przechowywanie

- przechowywać w suchych, ciemnych oraz chłodnych pomieszczeniach

(temperatura maksymalna 8°C)

### 7. Termin ważności

- 12 miesięcy w zalecanych warunkach i opakowaniu

### 8. Deklaracja GMO

- produkt i surowce użyte do produkcji są wolne od GMO

### 9. Informacja o radiacji

- produkt nie był poddany radiacji oraz nie zawiera takich składników

### 10. Deklaracja o alergenach

- zgodność z Dyrektywą 2003/89/EC oraz listą ALBA

### 11. Status

- 100% naturalny

### 12. Zgodność z prawem

- produkt zgodny z ustawodawstwem unijnym i szwedzkim

### 13. Surowiec użyty do produkcji

- kura domowa (*Gallus gallus domesticus*)

### 14. Kraj pochodzenia produktu

- Szwecja

### 15. Metoda otrzymywania

- tłuszcz otrzymywany jest ze świeżo pozyskanego kośćca kurzego
- głównym składnikiem produktu jest tłuszcz pochodzący ze szpiku kostnego



Opracował: Mariusz Majchrzyk

Zatwierdził: Tomasz Rozy

Data: 04.02.2013

DYREKTOR HANDLOWY  
CZŁONEK ZARZĄDU  
*Tomasz Rozy*  
Tomasz Rozy

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