

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



Nr specyfikacji

Kod produktu

CHK58SF

Nazwa produktu

BIAŁKO KOLAGENOWE DROBIOWE

Wydanie 1 z 13.08.2013

1. Parametry jakościowe

- wygląd: kremowy proszek
- aromat: łagodnie drobiowy
- wilgotność: max. 8 %
- rozpuszczalność: łączy się z wodą oraz tłuszczem
- pH: 6 – 8
- popiół: 3 – 5 %
- fosforany (wynikające z naturalnej obecności): <5 %
- wilgotność: 1 – 5 %
- kolagen: 27 – 33 %

2. Wartość odżywcza w 100 g produktu

- energia: 1950 kJ/ 470 kcal
- białko: 72 – 78 %
- tłuszcz całkowity: 15 – 21 %
- w tym tłuszcze nasycone: 6 %
- tłuszcze nienasycone: 8 %
- tłuszcze wielonienasycone: 3 %
- węglowodany: <1 %
- chlorek sodu: <1 %
- błonnik: <1 %
- sód: 0,51 g/ 100 g
- potas: 0,97 g/100 g
- żelazo: 52 mg/ kg
- wapń: 0,07 g/100 g
- fosfor: 1,51 g/100 g
- magnez: 0,06 g/100 g

3. Parametry mikrobiologiczne

- ogólna liczba drobnoustrojów: <10000 cfu/g
- ogólna liczba drożdży i pleśni: <100 cfu/g
- bakterie z grupy coli: <100 cfu/g
- Clostridia redukujące siarczynę: <100 cfu/g
- Bacillus cereus: <100 cfu/g
- Salmonella: nieobecne w 25 g

4. Dodatki

- ekstrakt rozmarynu

5. Opakowanie

- kartony z polietylenowym wkładem foliowym

- opakowanie jednostkowe zawiera 20 kg produktu

6. Przechowywanie

- przechowywać w chłodnych, suchych i ciemnych pomieszczeniach

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
- zawiera białka kurczaka

11. Status

- 100% naturalny
- Żywność Halal

12. Metale ciężkie

- cynk: 56 mg/ kg
- kadm: <0,05 mg/kg
- ołów: <0,05 mg/kg
- arsen: <0,10 mg/kg
- rtęć: <0,010 mg/kg

13. Zgodność z prawem

- produkt zgodny z ustawodawstwem unijnym

14. Surowiec użyty do produkcji

- kura domowa (*Gallus gallus domesticus*)

15. Kraj pochodzenia produktu

- Unia Europejska

16. Metoda otrzymywania

- białko zwierzęce otrzymywane jest w wyniku mechanicznej oraz termicznej obróbki surowca

17. Dodatkowe informacje

- zalecane dozowanie: 0,1 – 3 %



CERTIFICATE
OF REGISTRATION

Certyfikat ten potwierdza, że firma:

ESSENCE SP. Z O.O.

ul. Bielawska 36D/43, 05-520 Konstancin-Jeziorna

posiada

SYSTEM ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOSCI

zgodny z wymaganiami

BS EN ISO 22000:2005

Zakres rejestracji, jakim objęty jest System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności dotyczy handlu naturalnymi dodatkami do żywności, w tym suszonymi warzywami, przyprawami, oleczkami, olejkami eterycznymi, ekstraktami roślinnymi, naturalnymi aromatami i naturalnymi barwnikami.

Klasyfikacja żywnościowej: kategoria H

Certyfikat Numer: HCV21228

Wydany: 16 marca 2012

Ważny do: 12 marca 2015

Data Pierwszej Certyfikacji: 14 marca 2012

Data Skrajnej Certyfikacji: 14 marca 2012

Wiesław Szubiński
Certification Manager

Urszula Kubiś
Certification Services



ISO 22000



www.ias-abc.org

Opracował: Mariusz Majchrzyk

Zatwierdził: Tomasz Rozy

Data: 13.08.2013

DYREKTOR HANDLOWY
CZŁONEK ZARZĄDU

Tomasz Rozy

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