


<p>Essence Sp. z o.o. ul. Bielawska 36d/43 05 – 520 Konstancin Jeziorna NIP: 123 – 09 – 94 – 163</p> 	Nr specyfikacji	
	Kod produktu	
	Nazwa produktu	
	EKSTRAKT DROŹDŹOWY	
Wydanie 1 z 11.03.2013		

### 1. Parametry jakościowe

- ▲ wygląd: beżowy / jasnobrązowy proszek
- ▲ zapach: charakterystyczny
- ▲ smak: pikantny, mięsisty

### 2. Parametry mikrobiologiczne

- ▲ Ogólna liczba drobnoustrojów: max. 10000 cfu/g
- ▲ Ogólna liczba drożdży i pleśni: <50 cfu/g
- ▲ Bakterie z grupy coli: <10 cfu/g
- ▲ Staphylococcus aureus: <10 cfu/g
- ▲ E. coli: <10 /g
- ▲ Salmonella: nieobecne w 25 g

### 3. Parametry chemiczne i fizyczne

- ▲ Sól: 38 ± 3 %
- ▲ Białko: 39 ± 2 %
- ▲ Wilgotność: max. 6%
- ▲ pH: 5,5 ± 0,5

### 4. Opakowanie

- ▲ papierowe torby z polietylenową wkładką

### 5. Przechowywanie

- ▲ przechowywać w suchym pomieszczeniu, w temperaturze otoczenia <25°C, o wilgotności względnej <75%

### 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

- ▲ nie zawiera składników alergicznych

### 10. Status

- ▲ 100% naturalny
- ▲ Żywność Koszerna
- ▲ Żywność Halal

### 11. Zastosowanie

- ▲ ekstrakt drożdżowy
- ▲ wzmacniacz smaku

### 12. Kraj pochodzenia produktu

- ▲ Irlandia

### 13. Dodatkowe informacje

- ▲ produkt odpowiedni dla osób stosujących dietę wegetariańską, laktowegetariańską i wegańską



Opracował: Małgorzata Traczyk

Zatwierdził: Tomasz Rozy

Data: 11.03.2013

DYREKTOR HANDLOWY  
CZŁONEK ZARZĄDU  
Tomasz Rozy

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