

SPECYFIKACJA PRODUKTU

(*PRODUT SPECIFICATION*)

ERYTRYTOL E968

Kraj pochodzenia <i>Country of origin</i>	Chiny <i>China</i>
Składniki <i>Ingredients</i>	Erytrytol 30-60 Mesh
Wzór chemiczny <i>Chemical formula</i>	$C_4H_{10}O_4$
Numer według oznaczeń UE	E 968
Warunki przechowywania <i>The storage conditions</i>	Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu. <i>Store in a dry, cool place.</i>
Zastosowanie <i>Application</i>	W przemyśle spożywczym <i>In the food industry</i>

CECHY ORGANOLEPTYCZNE

(*ORGANOLEPTIC FEATURES*)

Wygląd zewnętrzny <i>Appearance</i>	Krystaliczny proszek <i>Crystalline powder</i>
Barwa <i>Color</i>	Biała <i>White</i>
Smak i zapach <i>Taste and smell</i>	Swoisty, charakterystyczny <i>Specific, characteristic</i>

CHARAKTERYSTYKA FIZYKOCHEMICZNA

(PHYSICAL AND CHEMICAL CHARACTERISTICS)

Rozpuszczalność <i>Solubility</i>	Dobrze rozpuszczalny w wodzie, słabo rozpuszczalny w etanolu, nierozpuszczalny w eterze dietylowym <i>Freely soluble in water, slightly soluble in ethanol, insoluble in diethyl ether</i>
Zawartość głównego składnika <i>The content of the main ingredient</i>	Min 99%
pH	5,6
Straty suszenia <i>Drying losses</i>	Max 0,2%
Temperatura topnienia <i>Melting temperature</i>	119,8 – 120,1°C
Popiół <i>Ash</i>	0,0098
Zawartość Pb <i>Pb content</i>	Max 0,5%
Zawartość As <i>As content</i>	Max 1%
Zawartość cukrów redukujących <i>The content of reducing sugars</i>	Max 0,2%
Zawartość rybitolu i glicerolu <i>Ribitol and glycerol content</i>	Max 0,02%

CHARAKTERYSTYKA MIKROBIOLOGICZNA

(MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS)

Drożdże i pleśnie <i>Mould and yeast</i>	< 10 jtk/g < 10 cfu/g
Ogólna liczba drobnoustrojów <i>Total number of microorganisms</i>	< 300 jtk/g < 300 cfu/g
Parametry mikrobiologiczne produktu są zgodne z Rozporządzeniem (WE) nr 2073/2005 i późniejszymi zmianami. <i>The microbiological parameters of the product are in accordance with Regulation (EC) No 2073/2005 and subsequent amendments</i>	

DODATKOWE WYMAGANIA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI

(ADDITIONAL FOOD SAFETY REQUIREMENTS)

Opakowania	Opakowania czyste, obojętne zapachowo, całe,
-------------------	--

<i>Packaging</i>	<p>jednorazowe. Charakteryzują się dostateczną wytrzymałością dla zapewnienia właściwej jakości produktu.</p> <p><i>Packages clean, neutral in smell, whole, disposable. They are characterized by sufficient strength to ensure proper product quality.</i></p>
Zawartość GMO <i>GMO Content</i>	<p>Produkt nie zawiera i nie jest wyprodukowany z genetycznie zmodyfikowanych organizmów.</p> <p><i>The product does not contain and is not produced from genetically modified organisms.</i></p>
Napromieniowanie żywności <i>Food irradiation</i>	<p>Nie został poddany jonizowaniu i napromieniowaniu.</p> <p><i>It has not been ionized and irradiated.</i></p>
Alergeny <i>Allergens</i>	<p>Produkt może zawierać: gluten, orzechy, nasiona sezamu i produkty pochodne. Wynika to z obecności tych alergenów w zakładzie produkcyjnym. Produkt jest przechowywany w magazynie towarów handlowych w oryginalnych, nieotwieranych opakowaniach.</p> <p><i>The product may contain: gluten, nuts, sesame seeds and derived products. This is due to the presence of these allergens in the manufacturing plant. The product is stored in the warehouse of commercial goods in its original, unopened packaging.</i></p>
Warunki przechowywania i okres trwałości <i>Storage conditions and shelf life</i>	<p>Produkt przechowywany jest w pomieszczeniach suchych, czystych, wentylowanych i wolnych od szkodników. Temperatura przechowywania nie przekracza 20°C, a wilgotność 70%. Produkt chroniony od światła. Termin przydatności jest zgodny z deklaracją zawartą na etykiecie.</p> <p><i>The product is stored in dry, clean, ventilated and pest-free rooms. Storage temperature does not exceed 20°C, humidity 70%. Product protected from light. The expiry date is in accordance with the declaration on the label.</i></p>

Dane zawarte w niniejszym świadectwie opracowane zostały na podstawie certyfikatów i norm jakościowych dostawców i producentów.

The data contained in this certificate has been developed on the basis of certificates and quality standards of suppliers and producers.