

**ALWERNIA****FOS-AL 350****Surowce: E 451(i)****1. Zastosowanie**

Przemysł mięsny

**2. Własności fizykochemiczne**

<b>Postać i barwa</b>	granulat o barwie białej
<b>Zapach</b>	substancja bezwonna
<b>Smak</b>	substancja bez smaku
<b>Rozpuszczalność w wodzie</b>	rozpuszczalna
<b>Rozpuszczalność w etanolu</b>	nierozpuszczalna

**3. Wymagania jakościowe**

Wymagania	Parametry gwarantowane	Metoda analityczna
Ogólnej zawartości fosforanów (w suchej masie) w przel. na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> , %(m/m)	min 56	miareczkowa wg PN-93/C-84300/03
Trójpolifosforanu sodowego Na <sub>5</sub> P <sub>3</sub> O <sub>10</sub> (w suchej masie), %(m/m)	min. 93	chromatograficzna wg PA/LJ/40
Substancji nierozpuszczalnych w wodzie, %(m/m)	max. 0,1	wagowa wg PN-93/C-84300/21
pH 1% roztworu,	9,1 ÷ 10,3	potencjometryczna wg PN-93/C-84300/24
Związków żelaza w przel. na Fe, mg/kg	max. 50	ICP wg PA/LJ/48
Związków arsenu w przel. na As, mg/kg	max. 1	kolorymetryczna wg PN-93/C-84300/20
Związków ołowiu w przel. na Pb, mg/kg	max. 1	ICP wg PA/LJ/48
Związków rtęci w przel. na Hg, mg/kg	max. 1	ASA z bezpośrednią mineralizacją wg PA/LJ/57
Związków kadmu w przel. na Cd, mg/kg	max. 1	ICP wg PA/LJ/48
Związków fluoru w przel. na F <sup>-</sup> , mg/kg	max. 10	potencjomertyczna ISE wg PA/LJ/76

**4. Opis procesu i skład produktu**

Surowcami stosowanymi w procesie wytwarzania wyrobu FOSAL 350 są węglan sodu i kwas fosforowy. Produkt otrzymywany jest przez suszenie i kalcynację roztworu zawierającego mieszaninę fosforanu jednosodowego i dwusodowego w temperaturze ok. 417 °C. Proces tworzenia się produktu przebiega według następującej reakcji:



Trójpolifosforan sodowy będący podstawowym składnikiem wyrobu powstaje w wyniku reakcji chemicznej. Jest to substancja nieorganiczna. Nie jest to preparat chemiczny.

Produkt zawiera min 93 % Na<sub>5</sub>P<sub>3</sub>O<sub>10</sub>/E 451 (i). Pozostałe 7 % stanowią:

- formy orto - ortofosforany w/p na Na<sub>2</sub>HPO<sub>4</sub>
- formy piro - pirofosforany w/p na Na<sub>4</sub>P<sub>2</sub>O<sub>7</sub>.

**5. Pakowanie i oznakowanie**

FOS-AL 350 pakowany jest w worki polietylenowe w ilości po 25 kg.

Worki umieszcza się na paletach i pokrywa folią. Dopuszcza się inny rodzaj opakowania po uzgodnieniu z odbiorcą. Opakowania spełniają wymagania prawne określone dla materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na opakowaniu FOS-AL 350 umieszcza się co najmniej:

- nazwę i adres producenta,
- nazwę produktu,
- masę netto,
- numer partii,

Numer partii oznacza: rok/miesiąc/numer kolejnej partii zapakowanej w miesiącu. Dodatkowo na opakowaniu umieszcza się numer kontrolny osoby pakującej produkt.



---

## 6. Badania mikrobiologiczne

FOSAL 350 spełnia wymagania prawne dotyczące specyfikacji i kryteriów czystości dla dozwolonych substancji dodatkowych stosowanych w środkach spożywczych.

W wrywkowych badaniach mikrobiologicznych produktu nie stwierdzono obecności bakterii: *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, beztlenowych przetrwalnikujących i pałeczek *Salmonelli*.

Wyniki przeprowadzonych badań wskazują również, że produkt nie stanowi korzystnego środowiska dla rozwoju i namnażania się pałeczek z rodzaju *Salmonella*.

---

## 7. Zawartość substancji obcych

FOSAL 350 spełnia wymagania prawne dotyczące zawartości substancji zanieczyszczających dla dozwolonych substancji dodatkowych.

W procesie produkcji stosowane są surowce wolne od zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych /zgodnie z deklaracją ich dostawców/, w tym wolne od: mykotoksyn, pestycydów, antybiotyków, hormonów, dioksyn i na żadnym etapie procesu produkcji i konfekcjonowania nie są dodawane substancje zawierające w/w.

Zawartość metali ciężkich spełnia wymagania przepisów prawnych dotyczących dozwolonych substancji dodatkowych.

W procesie produkcji /na żadnym z etapów/ nie dodaje się: substancji pochodzenia organicznego, substancji pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, substancji barwiących, emulgatorów, antyutleniaczy, substancji konserwujących, substancji słodzących, aromatów, tłuszczów zwierzęcych, rozpuszczalników ani żadnych innych ulepszaczy.

---

## 8. Zawartość alergenów

FOSAL 350 nie zawiera alergenów i całkowicie wykluczona jest możliwość zanieczyszczenia krzyżowego substancjami wywołującymi alergię, takimi jak:

- Zboża zawierające gluten tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne,
  - Ryż i pochodne,
  - Kukurydza i pochodne,
  - Soja i produkty pochodne,
  - Gryka,
  - Drożdże,
  - Lecytyna,
  - Gluten,
  - Seler i produkty pochodne,
  - Cynamon,
  - Orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy Queensland, a także produkty pochodne,
  - Orzeszki ziemne /arachidowe/ i produkty pochodne,
  - Nasiona sezamu i produkty pochodne,
  - Kakao i jego produkty włączając masło kakaowe,
  - Olejek kolendry,
  - Strączkowe,
  - Owoce z pestkami morela, śliwka, wiśnia itp.,
  - Gorczyca i produkty pochodne,
  - Żelatyna,
  - Laktoza,
  - Musztarda i jej produkty,
  - Jaja i produkty pochodne,
  - TVP /Teksturowane białka warzywne/,
  - HVP /Hydrolizowane białka warzywne/,
  - Mleko i produkty pochodne,
  - Proteiny mleka /np. kazeina, serwatka/,
  - Mięso /wołowe, wieprzowe, drobiowe/ i produkty mięsne,
  - Skorupiaki oraz małże i produkty pochodne,
  - Mięczaki i produkty pochodne,
  - Ryby i produkty pochodne,
  - Drób i produkty drobiowe,
  - Wanilina,
  - Barwniki naturalne,
  - Barwniki azowe ( E110),
  - Tartazyna ( E 102),
  - Rośliny baldaszkowate,
  - Marchewka,
  - Łubin i produkty pochodne,
-



- 
- Mak,
  - Kolendra,
  - Konserwanty,
  - Kwas benzoesowy (E210-E213),
  - Glutaminiany (E620-E625),
  - Siarczki (E220-E228),
  - Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO<sub>2</sub>.
- 

## 9. GMO

FOSAL 350 jako substancja nieorganiczna, jak również surowce wykorzystywane w procesie jego produkcji nie są organizmami genetycznie modyfikowanymi w myśl obowiązujących przepisów prawnych.

---

## 10. Promieniotwórczość

FOSAL 350 charakteryzuje się znikomym stężeniem naturalnych pierwiastków promieniotwórczych, zawierającym się w granicach błędu pomiaru, odpowiadającym stężeniom tych pierwiastków w produktach żywnościowych pochodzenia roślinnego. W procesie technologicznym nie stosuje się:

- napromieniowania produktu,
- jonizacji produktu.

---

## 11. Wartości odżywcze

FOSAL 350 nie posiada wartości odżywczych. Nie wykonuje się oznaczeń wartości odżywczych, w tym wartości energetycznej produktu oraz zawartości witamin i alkoholu.

---

## 12. Termin trwałości

Termin trwałości wyrobu FOSAL 350 wynosi 24 miesiące od daty produkcji.

---

## 13. Sposób użycia

Warunki stosowania wyrobu FOSAL 350 regulują odpowiednie wymagania prawa krajowego, międzynarodowego i unijnego w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych.

---

## 14. CCP

Po przeprowadzeniu na każdym etapie produkcji identyfikacji, analizy zagrożeń i oceny ryzyka według FMEA, wyznaczono jeden krytyczny punkt kontrolny /CCP/. Zidentyfikowano go na etapie pakowania produktu. Zagrożenie dla bezpieczeństwa żywności wynika z możliwości wystąpienia w gotowym wyrobie zanieczyszczeń obcych - metalicznych. W celu eliminacji zagrożenia ustanowiono kombinację środków nadzoru w postaci: przesiewaczy oraz przepływowych oczyszczaczy magnetycznych. Monitorowanie wyznaczonego CCP, ewentualne działania korekcyjne i korygujące oraz walidacja i weryfikacja prowadzone są zgodnie z zapisami w „Planie HACCP dla DSD”.

---

## 15. Glass Control i Pest Control

Obszar produkcji, a w tym proces technologiczny, objęty jest nadzorem w ramach programów Glass Control i Pest Control. Glass Control ma na celu wyeliminowanie zanieczyszczeń typu: szkło, drewno lub twarde plastik. W ramach programu Pest Control firma zewnętrzna /na mocy stosownej umowy/ prowadzi ochronę przed szkodnikami.

---

## 16. Analizy chemiczne

Badanie produktu w zakresie parametrów gwarantowanych wykonywane jest przez zakładowe Laboratorium Kontroli Jakości zgodnie z zatwierdzonym „Planem Analiz Surowców, Międzyoperacyjnych i Wyróbów Gotowych”. Do każdej partii produktu dołączane jest Świadectwo Analizy. Badania: mikrobiologiczne, zawartości SO<sub>2</sub>, dioksyn zlecane są laboratorium zewnętrznym.

---

## 17. Magazynowanie

FOSAL 350 nie wymaga specjalnych warunków magazynowania /na jakość produktu przechowywanego w opakowaniach jednostkowych nie mają wpływu: temperatura, wilgotność otoczenia itp./ Produkt należy przechowywać w pomieszczeniach przystosowanych do magazynowania produktów spożywczych.

---

## 18. Transport

FOSAL 350 należy przewozić krytymi, czystymi środkami transportu. W przypadku obsługi logistycznej przez "ALWERNIA" S.A. transport odbywa się przez kwalifikowanych przewoźników.

---



---

## 19. Certyfikaty

Produkcja i sprzedaż wyrobu objęta jest :

- **Systemem Zarządzania Jakością**,  
certyfikowanym na zgodność z normą PN-EN ISO 9001,
- **Systemem Zarządzania Środowiskowego**,  
certyfikowanym na zgodność z normą PN-EN ISO 14001,
- **Systemem Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności**,  
certyfikowanym na zgodność z normą PN-EN ISO 22000,
- **Certyfikatem Koszerności**.

---

Alwernia, 5.12.2014

KK/34, wydanie 3

---

### “Alwernia” S.A.

ul. Karola Olszewskiego 25, 32-566 Alwernia  
tel. (+48 12) 258 91 00; fax (+48 12) 283 21 88  
e-mail: [marketing@alwernia.com.pl](mailto:marketing@alwernia.com.pl)  
[www.alwernia.com.pl](http://www.alwernia.com.pl)

### “Alwernia” S.A.

Posiada Certyfikowane Systemy Zarządzania:  
Jakością, Środowiskowego,  
Bezpieczeństwem Żywności

