

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

Przemysł mięsny

2. Własności fizykochemiczne

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

3. Wymagania jakościowe

Wymagania	Parametry gwarantowane	Metoda analityczna
Ogólnej zawartości fosforanów (w suchej masie) w przel. na P ₂ O ₅ , %(m/m)	min 56	miareczkowa wg PN-93/C-84300/03
Trójpolifosforanu sodowego Na ₅ P ₃ O ₁₀ (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 ⁻ , 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 % Na₅P₃O₁₀/E 451 (i). Pozostałe 7 % stanowią:

- formy orto - ortofosforany w/p na Na₂HPO₄
- formy piro - pirofosforany w/p na Na₄P₂O₇.

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 SO₂.
-

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.

Termin trwałości produktu po otwarciu opakowania jest taki sam jak termin minimalnej trwałości umieszczony na opakowaniu.

Otwarte opakowanie FOSAL 350 należy przechowywać w suchym, czystym oraz krytym pomieszczeniu.

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 twardy 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 Wyrobów Gotowych”.

Do każdej partii produktu dołączane jest Świadectwo Analizy.

Badania: mikrobiologiczne, zawartości SO₂, dioksyn zlecane są laboratorium zewnętrznemu.

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, 2.11.2016

ISK/34, wydanie 1

"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
www.alwernia.com.pl
Nr rejestrowy BDO: 000022133

"Alwernia" S.A.

Posiada Certyfikowane Systemy
Zarządzania: Jakością, Środowiskowego,
Bezpieczeństwem Żywności

