

Specification/Specyfikacja

Name of product/Nazwa produktu: Guar Gum/Guma Guar
Origin/Pochodzenie: India/Indie
E number/Numer E: E412

Viscosity/Lepkość (1% soul Brookfield RVT, 20 RPM@25C, spindale No4)	
02 Hrs. Cps	Min. 3000 cps / Min. 35000 cps/ Min. 5000 cps.
24 Hrs. Cps	Min. 3000 cps / Min. 35000 cps/ Min. 5000 cps.

ITEMS/POZYCJA	Unit/Jedn.	SPECIFICATION/SPECYFIKACJA
Synonyms/Nazwy synonimowe	Gum cyamopsis; Guar flour/Guma cyamopsis; mączka guar	
Definition/Definicja	Guar gum is the ground endosperm of the seeds of strains of the guar plant, <i>Cyamopsis tetragonolobus</i> (L.) Taub. (family <i>Leguminosae</i>). Consists mainly of a high molecular weight hydrocolloidal polysaccharide composed of galactopyranose and mannopyranose units combined through glycosidic linkages, which may be described chemically as galactomannan. The gum may be partially hydrolysed by either heat treatment, mild acid or alkaline oxidative treatment for viscosity adjustment./ Gumę guar otrzymuje się przez zmielenie bielma nasion naturalnie występujących odmian drzewa guar, <i>Cyamopsis tetragonolobus</i> (L.) Taub. (rodzina <i>Leguminosae</i>). Produkt zawiera głównie polisacharydy o dużej masie cząsteczkowej o charakterze hydrokolidów, składające się z jednostek galaktopiranozy i mannopiranozy połączonych wiązaniami glikozydowymi, które mogą zostać chemicznie określone jako galaktomanny. Guma może być częściowo hydrolizowana przez obróbkę cieplną, łagodną obróbkę kwasem lub oksydację alkaliczną w celu dostosowania lepkości.	
Einecs/Numer wg EINECS	232-536-0	
Molecular weight/Masa cząsteczkowa	50 000-8 000 000	
Assay/Oznaczenie zawartości	%	Galactomannan content not less than 75 /Zawartość galaktomannanu nie mniej niż 75
Description/Opis	A white to yellowish-white, nearly odourless powder/Proszek o barwie białej lub żółtawobiałej, prawie bezwonny	
Identification/Identyfikacja		
Test for galactose/Próba na obecność galaktozy	Passes test/Wynik dodatni	
Test for mannose/Próba na obecność mannozy	Passes test/Wynik dodatni	
Solubility/Rozpuszczalność	Soluble in cold water/Rozpuszczalna w zimnej wodzie	
Purity/Czystość		
Loss on drying/Strata przy suszeniu	%	Not more than 15 (105 °C, 5 hours)/ Nie więcej niż 15 (105 °C, 5 godz.)
Ash/Popiół	%	Not more than 5,5 determined at 800 °C/Nie więcej niż 5,5 oznaczone w temperaturze 800 °C
Acid-insoluble matter/Substancje nierozpuszczalne w kwasach	%	Not more than 7 /Nie więcej niż 7
Protein/Białka	%	Not more than 10 (factor N x 6,25)/ Nie więcej niż 10 (współczynnik N x 6,25)
Starch/Skrobia	Not detectable by the following method: to a 1 in 10 solution of the sample add a few drops of iodine solution. (No blue colour is produced)/ Niewykrywalna przy zastosowaniu następującej metody: do roztworu próbki 1:10 dodać kilka kropel roztworu jodu. (Nie powstaje niebieskie zabarwienie)	
Organic peroxides/Nadtlenki organiczne	meq/kg	Not more than 0,7 active oxygen/kg sample/Nie więcej niż 0,7 aktywnego tlenu/kg próbki
Furfural		Not more than 1 mg/kg/Nie więcej niż 1 mg/kg
Pentachlorophenol/Pentachlorofenol		Not more than 0,01 mg/kg/Nie więcej niż 0,01 mg/kg



Food	Arsenic/Arsen	mg/kg	Not more than 3 /Nie więcej niż 3
	Lead/Ołów	mg/kg	Not more than 2 /Not more than 2
	Mercury/Rtęć	mg/kg	Not more than 1 /Nie więcej niż 1
	Cadmium/Kadm	mg/kg	Not more than 1 /Nie więcej niż 1

ALLERGENS/ ALERGENY:

Product is free from allergens according to Regulation no 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011 on the provision of food information to consumers./ Produkt wolny od alergenów zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

GMO/ GMO

Product is not GMO and meets the requirements according to the Regulation (EC) No 1829/2003 of the European Parliament and of the Council of 22 September 2003 on genetically modified food and feed and Regulation (EC) No 1830/2003 of the European Parliament and of the Council of 22 September 2003 concerning the traceability and labelling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed products produced from genetically modified organisms and amending Directive 2001/18/EC/ Produkt nie jest GMO i spełnia wymagania zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy oraz Rozporządzeniem (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie i zmieniające dyrektywę 2001/18/WE

IONIZATION/JONIZACJA:

We confirm that the above mentioned product as well as its raw materials, ingredients and (if used) additives is (are) free from irradiation and ionization./Potwierdzamy, że powyższy produkt oraz jego surowce, składniki oraz (jeśli stosowane) dodatki jest (są) wolne od radiacji i jonizacji.

SHELF LIFE/ OKRES PRZYDATNOŚCI:

2 YEARS FROM MANUFACTURING DATE/2 LATA OD DATY PRODUKCJI

PACKAGING/ PAKOWANIE:

25 kg paper bags and 1000kg big bag, on pallets other packing is available as request./ Worek papierowy 25 kg lub BIG-BAG 1000 kg, na paletach, inne pakowanie dostępne na życzenie.

STORAGE AND TRANSPORT CONDITION/ WARUNKI PRZECHOWYWANIA I TRANSPORTU:

The product will remain stable and effective when stored in a cool, dry environment./ Surowiec zachowuje swoje właściwości jeżeli jest przechowywany i transportowany w chłodnym i suchym otoczeniu.

REGULATION/REGULACJA:

The product complies with Regulation 231/2012./ Produkt zgodny z rozporządzeniem 231/2012.

All data as mentioned have been copied from the suppliers certificate and therefore are in complete accordance with those data received from supplier. The buyer is not freed from checking the goods on arrival./ Powyższe informacje zostały przekopiiowane z certyfikatu producenta. Nabywca nie jest zwolniony z kontroli surowca w momencie przyjęcia.

Date/Data:	17.01.2023
City/Miejsce:	Olsztyn
Issued by/Wystawił:	Joanna Palowska
Accepted by/Zaakceptował:	Jolanta Fylak

System generated document, valid without signature/Dokument wygenerowany z systemu, ważny bez podpisu.

