

**TDS (technical data sheet) & product specification/
Karta danych technicznych i specyfikacja**

Name of product/Produkt: Konjac Gum
Article number/Numer artykułu: 425/200/36
Viscosity/Lepkość: 36 000 cps
E-number/Numer E: 425(i)
Origin/Pochodzenie: China/Chiny

General parameters/ Parametry ogólne	
Source/ Źródło	Obtained from the tuberous roots of the Amorphophallus Konjac plant/Uzyskana z bulw korzeni rośliny Konjac (Amorphophallus Konjac K. Koch)
Composition (FCC/EFSA)/ Skład (FCC/EFSA)	Glucomannan
Standard:	Food Grade/Klasa spożywcza
Country of Origin/ Kraj pochodzenia	China / Chiny
Packing/ Pakowanie	Inner food grade plastic film, outside kraft bag 25kg/bag/ Wewnętrzna plastikowa folia spożywcza, zewnętrzna torba kraft 25kg / torba
Storage/Przechowywanie	Keep in dry& cool place/przechowywać w suchym i chłodnym pomieszczeniu
Analytical parameters/ Parametry analityczne	
Appearance/ Wygląd	White powder, odorless / biały proszek, bezwonny
Particle size, mesh %	(>=120mesh) 90%
Viscosity (1 % solution, 30°C)/ Lepkość (1% r-r, 30°C)	≥ 36000 mPa*s (36 kgm-1s-1)
pH (when dispersed in water)/ pH (kiedy)	5,0-7,0
Moisture (loss on drying,3h at 105°C)/ Wilgotność (strata po suszeniu, 3 h w 105°C)	≤ 10%
Sulphate as SO ₂ / Siarczyny jako SO ₂	≤ 30 g/kg
Total ash (800°C, 3 - 4h)/ Popiół ogółem (800°C, 3-4h)	≤ 3,0 %
Assay (Glucomannan)/ Zawartość (Glucomannan)	≥ 95 %
Starch/Skorbia,%	≤ 3,0 %
Protein/Białko, %	≤ 3,0 %
Ether soluble substance/Substancje rozpuszczalne w eterze,%	≤ 0,1 %
Volume density/Gęstość, g/ml	≥ 0,55 g/ml
As	≤ 2 mg/kg
Pb	≤ 1 mg/kg
Microbiology/ Mikrobiologia	
Total viable aerobic count (TAMC)/ Ogólna liczba żywych aerobów	≤ 3000 cfu/g
Total yeast & mould count (TYMC)/ Ogólna liczba drożdży i pleśni	≤100 cfu/g
Escherichia coli	Absent in 5 g/ Nieobecne w 5 g
Salmonella spp.	Absent in 12,5 g/ Nieobecne w 12,5 g

Solubility/ Rozpuszczalność: dispersible in hot or cold water forming a highly viscous solution with a pH between 4,0 and 7,0/ w gorącej lub zimnej wodzie, tworząc roztwór o wysokiej lepkości i pH pomiędzy 4,0 a 7,0

Gel formation/ Tworzenie żelu : Add 5 ml of a 4 % sodium borate solution to a 1 % solution of the sample in a test tube, and shake vigorously. A gel forms./ Do 1% roztworu próbki w probówce dodać 5 ml 4 % roztworu boranu sodu i energicznie wytrząsać. Powstaje żel.



Formation of heat-stable gel/ Tworzenie żelu stabilnego w wysokiej temperaturze : Prepare a 2 % solution of the sample by heating it in a boiling water bath for 30 min, with continuous agitation and then cooling the solution to room temperature. For each g of the sample used to prepare 30 g of the 2 % solution, add 1 ml of 10 % potassium carbonate solution to the fully hydrated sample at ambient temperature. Heat the mixture in a water bath to 85 °C, and maintain for 2 h without agitation. Under these conditions a thermally stable gel is formed. / Przygotować 2 % roztwór próbki przez ogrzanie jej we wrzącej łaźni wodnej przez 30 min, stale poruszając, a następnie ochłodzić roztwór do temperatury pokojowej. Dla każdego grama próbki użytej do badania przygotować 30 g 2 % roztworu, następnie dodać 1 ml 10 % roztworu węglanu potasu do całkowicie uwodnionej próbki w temperaturze otoczenia. Ogrzać mieszaninę w łaźni wodnej o temp. 85 °C i pozostawić na 2 godziny bez poruszania. W takich warunkach tworzy się żel stabilny w wysokiej temperaturze.

Viscosity test conditions: 1% solution, permanent 30°C temperature, BROOKFIELD rotating viscometer (RVDV-II+P), No. 7 rotor, 12 rolls/min/ **Warunki badania lepkości:** 1% roztwór, stała temperatura 30°C, BROOKFIELD lepkościomierz obrotowy (RVDV-II + P), nr 7 rotor, 12 rolek/min

Shelf life/ Okres przydatności: 2 years / 2 lata

ALLERGENS/ ALERGENY:

Product includes Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ Produkt zawiera alergen: Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂.

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 zgodne 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.

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 przekopiowane z certyfikatu producenta. Nabywca nie jest zwolniony z kontroli surowca w momencie przyjęcia.

Date/Data:	04.03.2020
City/Miejsce:	Olsztyn
Issued by/Wystawił:	Dominika Leszkiewicz
Accepted by/Zaakceptował:	Jolanta Fylak

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

