

AQUAMIN Mg SOLUBLE

OBECNÉ ÚDAJE GENERAL

Zařazení <i>Denomination</i>	surovina k obohacování potravin, nutraceutik a doplňků stravy vysoce biologicky využitelným hořčíkem <i>highly bioavailable source of magnesium for food, nutraceuticals and food supplement</i>
Vzorec <i>Formula</i>	n/a
CAS	n/a
EINECS	n/a
Popis <i>Description</i>	bílý / šedavý prášek, bez zápachu, kyselé chuti, rozpustný ve vodném prostředí při pH 3,0 - 6,0 <i>white / off-white, odourless powder with acidic taste, soluble in aqueous systems, pH range 3.0 to 6.0</i>
Velikost částic <i>Particle size</i>	max. 300 µm
Sypná hmotnost <i>Bulk density</i>	0,3 - 0,8 g·cm ⁻³
Složení <i>Composition</i>	přírodní zdroj minerálů, forma citran hořečnatý <i>natural mineral source, form magnesium citrate</i>
Původ <i>Origin</i>	minerální <i>mineral</i>
Použití <i>Usage</i>	určeno pro výrobu potravin, nutraceutik a doplňků stravy, zpracování nebo přebalení; není určeno pro přímou konzumaci a maloobchodní prodej <i>intended for food, nutraceuticals and food supplements manufacturing, processing or repacking; not intended to the consumers and for retail sale</i>

FYZIKÁLNĚ-CHEMICKÉ PARAMETRY PHYSICAL-CHEMICAL PROPERTIES

Obsah vápníku <i>Calcium content</i>	max. 2 %
Obsah hořčíku <i>Magnesium content</i>	10 - 12 %
Vlhkost <i>Moisture</i>	max. 6 %
Popel <i>Moisture</i>	min. 12 % 600 °C
pH	min. 4,0 1 % vodný roztok 1 % aqueous solution
Pb	max. 2 mg·kg ⁻¹
As	max. 3 mg·kg ⁻¹
Cd	max. 1 mg·kg ⁻¹
Hg	max. 0,1 mg·kg ⁻¹

MIKROBIÁLNÍ ČISTOTA MICROBIOLOGICAL PURITY

Celkový počet aerobních MO <i>Total aerobic count</i>	max. 10000·g ⁻¹
Kvasinky a plísňe <i>Yeasts and moulds</i>	max. 100·g ⁻¹
Koliformní <i>Coliforms</i>	negativní v 1 g <i>negative in 1 g</i>
<i>Salmonella</i>	negativní v 25 g <i>negative in 25 g</i>
<i>E. coli</i>	negativní v 1 g <i>negative in 1 g</i>
<i>Enterobacteriaceae</i>	negativní v 1 g <i>negative in 1 g</i>
<i>Staphylococcus aureus</i>	negativní v 1 g <i>negative in 1 g</i>

ALERGENY ALLERGENS

Alergen Allergen	ANO YES	NE NO
Obiloviny obsahující lepek (tj. pšenice, žito, ječmen, oves, pšenice špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy) a výrobky z nich <i>Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Korýši a výrobky z nich <i>Crustaceans and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Vejce a výrobky z nich <i>Eggs and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ryby a výrobky z nich <i>Fish and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Jádra podzemnice olejné (arašídý) a výrobky z nich <i>Peanuts and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sojové boby (sója) a výrobky z nich <i>Soybeans and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mléko a výrobky z něj (včetně laktosy) <i>Milk and dairy products (including lactose)</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Suché skořápkové plody, tj. mandle (<i>Amygdalus communis L.</i>), lískové ořechy (<i>Corylus avellana</i>), vlašské ořechy (<i>Juglans regia</i>), kešu ořechy (<i>Anacardium occidentale</i>), pekanové ořechy (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K.Koch), para ořechy (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistácie (<i>Pistacia vera</i>), ořechy makadamie a queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), a výrobky z nich <i>Nuts i.e. Almond (Amygdalus communis L.), Hazelnuts (Corylus avellana), Walnut (Juglans regia), Cashew (Anacardium occidentale), Pecan nut (Carya illinoensis (Wangenh.) K.Koch), Brazil nut (Bertholletia excelsa), Pistachio nut (Pistacia vera), Macadamia nut and Queensland nut (Macadamia ternifolia) and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Celer a výrobky z něj <i>Celery and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Hořčice a výrobky z ní <i>Mustard and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sezamová semena (sezam) a výrobky z nich <i>Sesame seeds and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg nebo 10 mg/l, vyjádřeno jako SO ₂ <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO₂</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Měkkýši a výrobky z nich <i>Molluscs and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj <i>Lupin and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Dle nařízení 1169/2011/ES v platném znění. According to regulation 1169/2011/EC as amended.

NUTRIČNÍ HODNOTY NUTRITIONAL VALUE

Parametr <i>Item</i>	Jednotka <i>Unit</i>	Obsah ve 100 g <i>Value of 100 g</i>	Poznámka <i>Note</i>
Energetická hodnota <i>Energy</i>	kJ/kcal	5/1	
Tuky <i>Fat</i>	g	max. 0,5	
z toho <i>of which</i>			
- nasycené mastné kyseliny - <i>saturates</i>	g	< 0,5	
- mononenasycené mastné kyseliny (monoenové mastné kyseliny) - <i>mono-unsaturates</i>	g	---	
- polynenasycené mastné kyseliny (polyenové mastné kyseliny) - <i>polyunsaturates</i>	g	---	
Sacharidy <i>Carbohydrate</i>	g	< 0,5	
z toho <i>of which</i>			
- cukry - <i>sugars</i>	g	< 0,5	
- polyalkoholy* - <i>polyols</i>	g	---	* alkoholické cukry
- škroby - <i>starch</i>	g	---	
Vláknina <i>Fibre</i>	g	---	

Parametr <i>Item</i>	Jednotka <i>Unit</i>	Obsah ve 100 g <i>Value of 100 g</i>	Poznámka <i>Note</i>
Bílkoviny <i>Protein</i>	g	< 0,5	
Sůl <i>Salt</i>	mg	0	
Vitaminy a minerální látky <i>Vitamins and minerals</i>	mg	min. 10000	hořčík <i>magnesium</i>
	mg	max. 2000	vápník <i>calcium</i>

Dle nařízení 1169/2011/ES v platném znění. According to regulation 1169/2011/EC as amended.

GMO

Surovina neobsahuje geneticky modifikované organismy ani z nich nebyla vyrobena. Nespadá do působnosti Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) 1829 a 1830/2003 v platných zněních o geneticky modifikovaných potravinách a krmivech a o sledovatelnosti a označování geneticky modifikovaných organismů a sledovatelnosti potravin a krmiv vyrobených z geneticky modifikovaných organismů. Above mentioned material doesn't contain genetically modified microorganisms and was not manufactured using GMO. It doesn't fall under the scope of the Regulations (EC) No 1829/2003 and 1830/2003 of the European Parliament and of the Council as amended on genetically modified food and feed and concerning the traceability and labelling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed products produced from genetically modified organisms respectively.

NOVÉ POTRAVINY (POTRAVINY NOVÉHO TYPU) NOVEL FOOD

Surovina není novou potravinou ve smyslu NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) 2015/2283 o nových potravinách v platném znění. Above mentioned material is not considered to be a novel food, it doesn't fall under the scope of regulation (EU) on novel foods as amended.

OŠETŘENÍ IONIZACÍ/OZÁŘENÍM IONIZATION/X-RAYS TREATMENT

Surovina nebyla ošetřena ionizací/ozářením. Above mentioned material was not treated by ionisation or x-rays.

BSE/TSE

Surovina nepředstavuje nebezpečí přenosu BSE/TSE na základě informací poskytnutých výrobcem o výrobním procesu a použitých technologiích. Based on manufacturer's knowledge of the manufacturing process and technology we can declare that there is no risk of BSE/TSE transmission.

DETEKCE MECHANICKÝCH NEČISTOT METAL DETECTOR USING

Kde je to možné, výrobce používá detektory kovů na konci výrobního procesu. Funkčnost detektorů kovů je předmětem pravidelné kontroly. Where applicable the manufacturer use metal detectors at or near the terminal end of processing/load-out system. The metal detector is checked for proper function (both sensitivity and rejection capability).

KONTAMINANTY CONTAMINANTS

Surovina splňuje požadavky nařízení 1881/2006/ES v platném znění, kterým se stanoví maximální limity některých kontaminujících látek v potravinách. Above mentioned material meets the requirements of the regulation 1881/2006/EC as amended setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs.

REZIDUA PESTICIDŮ PESTICIDES RESIDUAL LEVELS

Surovina splňuje požadavky nařízení 396/2005/ES v platném znění o maximálních limitech reziduí pesticidů v potravinách a krmivech rostlinného a živočišného původu a na jejich povrchu. Above mentioned material meets the requirements of the regulation 396/2005/EC as amended on maximum residue levels of pesticides in or on food and feed of plant and animal origin.

OBALY PACKAGING

Obaly splňují požadavky NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (ES) č. 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami v platném znění.

Za obaly shora uvedených surovin a balených výrobků je hrazen poplatek za zajištění zpětného odběru a využití obalového odpadu společnosti EKO-KOM, a.s.; obaly jsou zpoplatňovány jako průmyslové pod identifikačním číslem EK-F06020149.

Packaging meets the requirements of the regulation 1935/2004/EC on materials and articles intended to come into contact with food as amended.

DONAUCHEM s.r.o. joined the EKO-KOM system by signing a Contract on Collective Compliance. Identification number is EK-F06020149. Supplying packaging materials are paid as industrial ones.

DOPLŇUJÍCÍ INFORMACE ADDITIONAL INFORMATION

Surovina **není** v souladu s NAŘÍZENÍM EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (ES) č. 1272/2008 v platném znění **klasifikována jako nebezpečná látka/směs**. Neobsahuje žádnou nebezpečnou látku/látky v koncentracích daných nařízením 1272/2008/ES v platném znění. Bezpečnostní list **není zpracován**. *Above mentioned material is not classified as dangerous substance/mixture. It doesn't contain any dangerous substance in relevant concentrations in accordance with REGULATION (EC) No 1272/2008 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL as amended. Safety data sheet is not created.*

Země původu <i>Country of origin</i>	GB (Velká Británie) <i>United Kingdom</i>
Balení <i>Packaging</i>	10 kg
Skladování <i>Storage</i>	v originálních neporušených obalech na suchém a čistém místě, při teplotě do 25 °C <i>in the original, not damaged packaging at the dry and clean places, at the temperature below 25 deg. C</i>
Minimální trvanlivost <i>Shelf life</i>	min. 3 roky od data výroby <i>at least 3 years from the manufacturing date</i>
Aktualizace <i>Revision</i>	18.5.2023
Vypracovala <i>Created by</i>	Soňa Brabcová



DONAUCHEM s.r.o.
Za Žoskou 377, 288 02 Nymburk
DIČ: CZ43774750 