

Kosmałski Herbs & Spices	Nr specyfikacji	REF-NR:GMP- PII-01/02
Specyfikacja	Data wydania	31.10.2016
Lizawka solna Lisal M	Strona	1/1

Nazwa produktu	Lizawka solna Lisal M
Nr produktu	LSLM_100
Opis produktu	Lizawki solne otrzymywane są ze zmielonej soli kamiennej na drodze prasowania.
Kolor/wygląd	Brykiety mają kształt graniastosłupów barwy białej o odcieniu zielonym. Masa jednostkowa 10±0,5 kg.
Smak	Słony, ostry, specyficzny
Zastosowanie	Lizawki Lisal M przeznaczone są do bezpośredniego spożycia jako materiał paszowy przez bydło, konie, kozy, owce i zwierzyńę płową.

Parametry fizykochemiczne

Parametry jakościowe	Wyrażane jako	Jednostka	Wartość
Chlorek sodu	NaCl	%	min 94
Wilgotność	H ₂ O	%	max 1
Substancje nierozpuszczalne w H ₂ O	-	%	max 4
Miedź	Cu	mg/kg	1200
Kobalt	Co	mg/kg	60

*Dopuszcza się wprowadzanie preparatu ziołowego na życzenie klienta.

Zawartość dioksyn, zawartość metali ciężkich:	Zawartość substancji niepożądanych zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie dopuszczalnych zawartości substancji niepożądanych w paszach z 23.01.2007 Dz.U.2007 Nr 18 poz.110 z późniejszymi zmianami.
Cechy biologiczne:	Zawartość zanieczyszczeń pochodzenia zwierzęcego- tolerancja zerowa. Na podstawie właściwości naturalnych oraz przeprowadzonych badań sól nie budzi zastrzeżeń mikrobiologicznych.
Cechy fizyczne:	Brak zanieczyszczeń mogących spowodować uszkodzenia przewodu pokarmowego zwierzęcia.
Opakowanie	Brykiety 10 kg składowane są na paletach po 1200 kg lub 600kg. Zabezpieczone folią PE .
Termin ważności	2 lata od daty produkcji.
Warunki przechowywania	Produkt należy przechowywać w suchych magazynach, wilgotność względna max 75%
Warunki transportu	Produkt należy przewozić czystymi, krytymi środkami transportu. Ładunek powinien być rozłożony równomiernie w sposób zabezpieczający przed przemieszczaniem się opakowań oraz ich wzajemnym uszkodzeniem
Systemy jakości	Produkcja soli realizowana jest w warunkach certyfikowanych systemów · ZN-KSK-1:1999/2-2005 · PN-EN ISO 9001:2009 · PN-EN ISO 22000:2006