
NABÍDKA: AKRYLAMID V POTRAVINÁCH

Jste potravinářská firma a zabýváte se přípravou potravin s rizikem obsahu akrylamidu?

Od 11.4.2018, dle nařízení Komise EU č.2017/2158, musí všichni provozovatelé potravinářských podniků zajistit povinná opatření ke snížení akrylamidu v potravinách. Akrylamid je karcinogenní látka, která vzniká při tepelné úpravě nad 120°C, např. smažením, pečením, grilováním, a to v potravinách bohatých na škrob. Zvyšuje riziko vzniku rakoviny a negativně působí na nervový systém.

Rizikové výrobky, které mohou obsahovat akrylamid:

- Bramborové lupínky, krekry, snacky a další výrobky z bramborového těsta
- Hranolky a další smažené výrobky z brambor
- Oplatky, keksy, sušenky, perník, cereální tyčinky
- Snídaňové cereálie (mimo ovesné kaše)
- Suchary, knäckerbrot
- Pražená káva, instantní káva a náhražky kávy
- Obilné příkrmky určené pro kojence a malé děti



Množství vzorku: 1 ks balení nebo 20 g vzorku potraviny

CENA: 3 872,- Kč s DPH (3 200,- Kč bez DPH)

Obsahuje:

Akreditovaná analýza akrylamidu splňující požadavky nařízení Komise EU č.2017/2158, vystavení výsledného protokolu, zaslání výsledků e-mailem.

Nejbližší pracoviště včetně provozních hodin najdete na www.zuusti.cz menu „Pracoviště“ nebo volejte naši infolinku **844 06 06 06**.



.....jsme Vám k dispozici na 33 pracovištích v rámci 9 krajů ČR.