

Załącznik nr 1

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Dostawa substancji:

Witamina A	
Forma chemiczna:	Palmitynian retinylu
Stężenie:	min. 1 700 000 IU/g
Forma:	Postać olejowa
Dodatek stabilizacyjny:	Tokoferol
Liczba kwasowa:	< 2,0
Liczba nadtlenkowa:	< 10,0
Kolor:	jasny słomkowy lub żółty
Okres trwałości:	minimum 1 rok od daty dostawy
Opakowanie jednostkowe:	równe lub mniejsze 5 kg
Do zastosowań przy produkcji środków spożywczych.	
Ilość:	5 kg

Witamina E	
Forma chemiczna:	dl – α – tokoferol
Czystość:	>97%
Forma:	Postać olejowa
Liczba kwasowa:	< 1,0
Kolor:	jasny słomkowy do żółto brązowy
Okres trwałości:	minimum 1,5 roku od daty dostawy
Metale ciężkie:	max 10 ppm
Opakowanie jednostkowe:	równe lub mniejsze 5 kg
Do zastosowań przy produkcji środków spożywczych.	
Ilość:	15 kg

Witamina D	
Forma chemiczna:	cholekalcyferol
Stężenie:	1 000 000 IU/g 90-110%
Forma:	Postać olejowa
Liczba kwasowa:	< 1,0
Liczba nadtlenkowa:	< 2,0
Kolor:	bezbarwny do żółty
Okres trwałości:	minimum 1,5 roku od daty dostawy
Opakowanie jednostkowe:	równe lub mniejsze 5 kg
Do zastosowań przy produkcji środków spożywczych.	
Ilość:	5kg

Witamina K2	
Forma chemiczna:	menachinon-6

Stężenie:	1% – zakres tolerancji 90-110%
Nośnik:	olej
Forma:	Postać olejowa
Kolor:	bezbarwny do żółty
Okres trwałości:	minimum 1 rok od daty dostawy
Opakowanie jednostkowe:	równe lub mniejsze 5 kg
Do zastosowań przy produkcji środków spożywczych.	
Ilość:	1 kg

Cyklodekstryna gamma	
Stężenie:	>98%
Forma:	Proszek
Kolor:	biały
Pozostałość po spaleniu:	<0,1%
Lotne związki organiczne:	< 50 ppm
Substancje redukujące:	< 0,5%
Wilgotność:	< 15% (suszarka halogenowa)
Okres trwałości:	minimum 1 rok od daty dostawy
Opakowanie jednostkowe:	25 kg lub mniejsze
Do zastosowań przy produkcji środków spożywczych.	
Ilość:	20kg

Pochodne lecytyny sojowej	
Forma chemiczna:	Phosphatidylcholine
Stężenie:	>90% (w suchej masie)
Forma:	granulat / aglomerat
Kolor:	słomkowo żółty do brązowy
Zawartość wody:	<2%
Liczba nadtlenkowa:	<4
Okres trwałości:	minimum 1 rok od daty dostawy
Opakowanie jednostkowe:	5 kg lub mniejsze
Do zastosowań przy produkcji środków spożywczych.	
Ilość:	5kg

Koenzym Q10	
Stężenie:	>5%
Zawartość oc. tokoferylu:	>20%
Forma:	transparentna ciecz
Kolor:	słomkowo żółty do brązowy
Okres trwałości:	minimum 1 rok od daty dostawy
Opakowanie jednostkowe:	5 kg lub mniejsze
Do zastosowań przy produkcji środków spożywczych.	
Ilość:	1kg

Glukonian cynku	
Stężenie:	97-102%
Forma:	biały krystaliczny proszek
Kolor:	Biały do słomkowo żółty
pH:	5,5-7,5

Zawartość wody:	<15%
Okres trwałości:	minimum 1 rok od daty dostawy
Opakowanie jednostkowe:	15 kg lub mniejsze
Do zastosowań przy produkcji środków spożywczych.	
Ilość:	1 kg

Drożdże selenowe	
Stężenie selenu:	0,2-0,3%
Forma:	proszek
Kolor:	słomkowo żółty do brązowy
pH:	4-7
Zawartość wody:	<10%
Okres trwałości:	minimum 1 rok od daty dostawy
Opakowanie jednostkowe:	10 kg lub mniejsze
Do zastosowań przy produkcji środków spożywczych.	
Ilość:	1 kg

Sodu askorbinian (witamina C)	
Stężenie:	97-102%
Forma:	proszek
Kolor:	biały do słomkowo żółty
pH:	7-8
Zawartość wody:	<1,5%
Okres trwałości:	minimum 1 rok od daty dostawy
Opakowanie jednostkowe:	25 kg lub mniejsze
Do zastosowań przy produkcji środków spożywczych.	
Ilość:	25 kg

Witamina B6	
Postać chemiczna:	Pyridoxine Hydrochloride
Stężenie:	97-103%
Forma:	proszek
Kolor:	biały do słomkowo żółty
Rozpuszczalniki resztkowe:	max. 10 000 ppm
Ubytek masy przy suszeniu:	max 1%
Okres trwałości:	minimum 1 rok od daty dostawy
Opakowanie jednostkowe:	25 kg lub mniejsze
Do zastosowań przy produkcji środków spożywczych.	
Ilość:	1kg

Witamina B12	
Postać chemiczna:	5,6-dimethylbenzimidazolcyanocobalamide
Stężenie:	>0,1%
Forma:	proszek
Kolor:	różowy
Ubytek masy przy suszeniu:	max 5%
Okres trwałości:	minimum 1 rok od daty dostawy
Opakowanie jednostkowe:	25 kg lub mniejsze



Do zastosowań przy produkcji środków spożywczych.

Ilość:

1 kg

Dodatkowe warunki odnoszące się do przedmiotu zamówienia

Zamówienie obejmuje dostarczenie certyfikatu analizy CoA wystawionego przez producenta lub dostawcę dla oferowanych surowców.