



Zakłady Przemysłu Ziemniaczanego
"ZETPEZET" w Pile Sp z o.o.
ul. Młodych 30
64-920 Piła
www.zetpezet.eu

ADAMIX HS E-1422

Nazwa producenta: Zakłady Przemysłu Ziemniaczanego w Pile
„ZETPEZET” sp. z o.o

Kraj pochodzenia: Polska

Opis produktu: Adamix HS E-1422 to acetylowany adypinian dwuskrobiowy, otrzymywany przez chemiczną obróbkę skrobi ziemniaczanej mieszaniną bezwodnika kwasu octowego i kwasu adypinowego, przeznaczony do stosowania w produktach spożywczych jako stabilizator i zagęstnik.

Pochodzenie surowca: Surowcem do produkcji Adamixu HS E-1422 jest skrobia ziemniaczana otrzymywana z ziemniaków skrobiowych pochodzenia polskiego.

Właściwości: Wysoka odporność na siły ścinające oraz na kwaśne środowisko. Rozpuszczalny w gorącej wodzie.

Wymagania fizyko – chemiczne:

Postać: sypki proszek

Zapach i smak: typowy dla skrobi ziemniaczanej, z lekkim zapachem octu, bez obcego posmaku

Barwa w systemie CIE,L: biała, nie mniej niż 91

Wilgotność: nie więcej niż 20 %

pH: 5,5 – 7,5

Zawartość popiołu w s.s.: nie więcej niż 0,4%

Zanieczyszczenia makroskopowe, liczba pstrocin: nie więcej niż 96/dm²

Zawartość SO₂: poniżej 10 mg/kg

Zawartość grup acetylowych: nie więcej niż 2,5%

Zawartość grup adypinowych: nie więcej niż 0,135 %

Lepkość: nie mniej niż 600 °Bu

Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia:

arsen – nie więcej niż 0,50 mg/kg,

ołów – nie więcej niż 0,50 mg/kg,

rtęć – nie więcej niż 0,03 mg/kg,

kadm – nie więcej niż 0,10 mg/kg

Rodzaj drobnoustrojów

Limit

Drobnoustroje tlenowe mezofilne (TPC):

≤ 10 000 jtk/g

Bakterie z grupy coli:

nieobecne w 0,1 g

Salmonella:

nieobecne w 25 g

Staphylococcus aureus:

nieobecne w 0,1 g

Pleśnie:

250 jtk/g

Drożdże:

250 jtk/g

Wartości odżywcze w 100 g (wartość obliczeniowa):

- energia – 1394,8 kJ/333,4 kcal
- białko - 0,19 g
- węglowodany – 82,9 g
- tłuszcz - 0,04 g
- włókniak - 0,26 g

GMO: Produkt wytworzony z surowca wolnego od GMO.

Alergeny: Produkt nie zawiera składników alergicznych.

Pestycydy: Oznacza się w skrobi ziemniaczanej, która jest surowcem w produkcji Adamixu HS, a w której nie stwierdzono pozostałości badanych substancji aktywnych środków ochrony roślin wyższych od dopuszczalnych.

Jonizacja: Produkt nie poddawany obróbce promieniami jonizującymi.

Detekcja: W układzie technologicznym zamontowane są separatory magnetyczne.

Pakowanie: Adamix E1422 HS pakuje się w worki papierowe, wentylowe z wkładką foliową 25 kg netto.
Po uzgodnieniu z odbiorcą dopuszcza się inny rodzaj opakowania.

Etykietowanie: Opakowania znakowane są nadrukiem lub etykietą zawierającą następujące dane:

- nazwa i adres producenta,
- nazwa produktu,
- nr partii (data produkcji jest numerem partii),
- masa netto w kg,
- data produkcji i data minimalnej trwałości,
- warunki przechowywania.

Przechowywanie: W pomieszczeniach suchych, czystych i przewiewnych.

Przeznaczenie produktu: Do produkcji ketchupów, koncentratów obiadowych w proszku, lodów w proszku, majonezów, sosów sałatkowych typu dressing, margaryny o obniżonej kaloryczności, napojów mlecznych fermentowanych smakowych poddanych obróbce termicznej po ukwaszeniu, deserów mlecznych typu pudding, twarogów termizowanych.
Produkt nie jest przeznaczony do bezpośredniego spożycia.

Docelowa grupa konsumentów: Produkt nadaje się do wszystkich grup konsumentów, włączając wegetarian, wegan, chorych na celiakię.

Termin przydatności: 24 miesiące od daty produkcji, przy zachowaniu warunków pakowania, przechowywania i transportu

Normy odniesienia: ZN-21/ZETPEZET-04 Adamix E-1422
Obowiązujące przepisy prawa unijnego i krajowego.

Kierownik Kontroli Jakości

Matuła
Anna Matuła