



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

PILAM E-1420

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

Kraj pochodzenia: Polska

Opis produktu: Pilam E-1420 jest otrzymywany w procesie estryfikacji skrobi ziemniaczanej bezwodnikiem kwasu octowego.

Pochodzenie surowca: Surowcem do produkcji Pilamu E-1420 jest skrobia ziemniaczana otrzymywana z ziemniaków skrobiowych pochodzenia polskiego.

Właściwości: Wysoka stabilność parametrów reologicznych w różnych środowiskach oraz warunkach procesu technologicznego.

Wymagania fizyko – chemiczne:

Postać: sypki proszek

Smak i zapach: typowy dla skrobi ziemniaczanej, z lekkim zapachem octu,

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

Wilgotność: nie więcej niż 20 %

pH: 4,0 - 6,5

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

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

Zawartość SO₂: nie więcej niż 10 mg/kg

Zawartość grup acetylowych: Pilam- 1 od 1,2 % – 1,5 %
Pilam -2 powyżej 1,5 %

Lepkość końcowa (4%, w 25°C) : min 450 °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

Wymagania mikrobiologiczne:

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 – 1410,7 kJ/ 337,2 kcal
- białko - 0,19 g
- węglowodany – 83,9 g
- tłuszcz - 0,04 g
- włóknik - 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 Pilamu -1 i -2, 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: Pilam E-1420 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: Polecany do produkcji makaronów, nadzień cukierniczych, mrożonych ciast owocowych, wyrobów ciastkarskich i piekarskich, koncentratów w proszku, jogurtów smakowych, powłok ochronnych warzyw suszonych, sosów, zup. 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 –03. PILAM E-1420
Obowiązujące przepisy prawa unijnego i krajowego.

Kierownik Kontroli Jakości

Matuła
Anna Matuła