



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

## PILAMIX B-CS E-1414

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

**Kraj pochodzenia:** Polska

**Opis produktu:** Pilamix B-CS E-1414 to acetylowany fosforan dwuskrobiowy o wyższym stopniu usieciowania, otrzymywany przez chemiczną obróbkę skrobi ziemniaczanej na drodze sieciowania i acetylacji, przeznaczony do celów spożywczych

**Pochodzenie surowca:** Surowcem do produkcji Pilamixu B-CS E-1414 jest skrobia ziemniaczana otrzymywana z ziemniaków skrobiowych pochodzenia polskiego.

**Właściwości:** Odznacza się wybitną odpornością na wysokie temperatury oraz niskie wartości pH. Pęczniejąc w zimnej wodzie tworzy kleiki o umiarkowanej lepkości, które pełnią swych właściwości zagęszczających uzyskują w obróbce wysokotemperaturowej.

### Wymagania fizyko – chemiczne:

**Postać:** drobne płatki lub drobna kaszka (w przypadku produktu mielonego)

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

**Barwa:** biała

**Wilgotność:** nie więcej niż 10 %

**pH:** 5,5 – 7,5

**Zawartość grup acetylowych:** nie więcej niż 2,5%

**Zawartość popiołu w s.s:** nie więcej niż 0,40%

**Granulacja produktu mielonego: przesiew przez sito o boku oczka 0,10 mm:** nie mniej niż 60%

**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 – 1574 kJ/ 376,2 kcal
- białko - 0,19 g
- węglowodany – 93,6 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 Pilamixu B-CS, 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:** Pilamix B-CS E-1414 pakuje się w worki papierowe, wentylowe z wkładką foliową po 15 kg netto i 25 kg netto (Pilamix B-CS E-1414mielony). 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:** To uniwersalny środek wiążący i zagęszczający, o dobrych właściwościach teksturotwórczych i stabilizujących. Pilamix B-CS E-1414 jest szczególnie polecany jako podstawowy składnik suchych mieszanek do produkcji kremów cukierniczych, dresingów i deserów napowietrzanych, a także owocowych nadzień cukierniczych i koncentratów owocowych. Stosowany jest także do produkcji majonezów, keczupów oraz w przemyśle piekarniczym.  
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 – 06 PILAMIX E-1414  
Obowiązujące przepisy prawa unijnego i krajowego.

Kierownik Kontroli Jakości

Matuła  
Anna Matuła