



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

SKROBIA BUDYNIOWA

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

Kraj pochodzenia: Polska

Opis produktu: Skrobia budyniowa to produkt utleniania skrobi ziemniaczanej.

Pochodzenie surowca: Surowcem do produkcji skrobi budyniowej jest skrobia ziemniaczana otrzymywana z ziemniaków skrobiowych pochodzenia polskiego.

Właściwości: Po przygotowaniu na ciepło tworzy skrzep zachowujący kształt parownicy o powierzchni gładkiej, lśniącej.

Wymagania fizyko – chemiczne:

Zapach i smak: typowy dla skrobi ziemniaczanej, bez obcego zapachu i posmaku

Barwa: biała do kremowej

Wilgotność: nie więcej niż 20 %

pH: 5,0 – 7,5

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

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

Zawartość dwutlenku siarki: nie więcej niż 10 mg/kg

Zawartość chlorku sodu: nie więcej niż 0,2%

Zawartość substancji mineralnych nierozpuszczalnych w 10% kwasie solnym: nie więcej niż 0,10%

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:

500 jtk/g

Drożdże:

100 jtk/g

Wartości odżywcze w 100 g:

- energia – 1430,2 kJ/341,8 kcal
- białko - 0,38 g
- węglowodany – 84,4 g
- tłuszcz - 0,2 g
- włóknik - 04 g

Wymagania dotyczące skrzepu budyniowego:

- **konsystencja:** spoista, galaretowata, niemazista
- **smak:** swoisty, bez obcego posmaku
- **odporność na synerżę:** powyżej 4 h

GMO: Produkt wytworzony z surowca wolnego od GMO.

Alergeny: Produkt nie zawiera składników alergennych.

Detekcja: W układzie technologicznym zamontowane są separatory magnetyczne.

Jonizacja: Produkt nie poddawany obróbce promieniami jonizującymi.

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

Pakowanie: Skrobię budyniową 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: W przemyśle spożywczym do produkcji budyniu i deserów przyrządzanych na ciepło.
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: PN – A – 74723 Skrobia budyniowa
PN-93/A-74710 Przetwory ziemniaczane. Skrobia ziemniaczana.

Kierownik Kontroli Jakości

Matuła
Anna Matuła