



SKROBIA PREŻELATYNIZOWANA

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

Kraj pochodzenia: Polska

Opis produktu: Skrobia preżelatynizowana to produkt otrzymany przez termiczną obróbkę skrobi ziemniaczanej.

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

Właściwości: Skrobia preżelatynizowana jest produktem pęczniącym na zimno.

Wymagania fizyko – chemiczne:

Postać: sypka, drobne płatki bez zlepów lub kaszka (w przypadku produktu zmielonego)

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

Barwa: biała, do lekko kremowej

Wilgotność: nie więcej niż 9,5 %

pH: 5,0 – 7,5

Zawartość popiołu: nie więcej niż 0,40%

Granulacja dla skrobi niemielonej: pozostałość na sicie o boku oczka:

- 1,6 mm nie więcej niż 1,0%

- 1,0 mm nie więcej niż 5,0 %

- 0,16 mm nie mniej niż 50%

Granulacja dla skrobi mielonej: przesiew przez sito o boku oczka 0,1 mm: nie mniej niż 60%

Rozpuszczalność w zimnej wodzie: całkowita w roztworze 5% z lekką opalizacją

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 – 1559,8 kJ/372,8 kcal
- białko - 0,19 g
- węglowodany – 92,8 g
- tłuszcz - 0,04 g
- błonnik - 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 skrobi preżelatynizowanej, 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: Skrobie preżelatynizowaną pakuje się w worki papierowe, wentylowe z wkładką foliową po 15 kg netto lub 25 kg netto (produkt mielony). 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: Skrobia preżelatynizowana stosowana jest jako wypełniacz i środek zagęszczający dla produktów spożywczych. Używana do produkcji dressingów, nadzień owocowych, deserów w proszku, kremów cukierniczych, żel-fixów i deserów typu instant oraz jako półprodukt do przekąsek. 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: 18 miesięcy od daty produkcji, przy zachowaniu warunków pakowania, przechowywania i transportu

Normy odniesienia: ZN-21/ZETPEZET – 01 Skrobia preżelatynizowana.
Obowiązujące przepisy prawa unijnego i krajowego.

Kierownik Kontroli Jakości

Matuła
Anna Matuła