



SKROBIA ZIEMNIACZANA SUPERIOR STANDARD

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

Kraj pochodzenia: Polska

Opis produktu: Skrobia ziemniaczana jest otrzymywana z ziemniaków przez mechaniczne oddzielenie ziarenek skrobi od pozostałych części składowych ziemniaka, a następnie wyflukanie, oczyszczenie, wysuszenie odsianie.

Pochodzenie surowca: Surowcem do produkcji skrobi ziemniaczanej jest ziemniak skrobiowy pochodzenia polskiego.

Właściwości: Skrobia jest nierozpuszczalna w zimnej wodzie. Podczas podgrzewania wodnej zawiesiny ziarna skrobi ulegają pęcznieniu, a następnie kleikowaniu. Lepkość kleiku skrobiowego jest cechą charakterystyczną skrobi o dużym znaczeniu praktycznym.

Wymagania fizyko – chemiczne:

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

Barwa wg systemu CIE, L: biała, nie mniej niż 93

Zanieczyszczenia makroskopowe, liczba pstrocin : nie więcej niż 50/dm² (z dop. tolerancją 20%)

Wilgotność: nie więcej niż 20 %

pH: 5,5 – 7,5

Zawartość SO₂: nie więcej 10 mg/kg

Lepkość (4% s.s.): 1100^oBu - 1650^oBu

Zawartość popiołu w s.s: nie więcej niż 0,35%

Zawartość substancji mineralnych nierozpuszczalnych w 10% r-rze kwasu solnego, w s. m. : nie więcej niż 0,06

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 – 1421,9 kJ/334,6 kcal
- białko - 0,19 g
- węglowodany – 83,4 g
- tłuszcz < 0,04 g
- błonnik - 0,26 g

GMO: Produkt nie jest produkowany z ziemniaków modyfikowanych genetycznie.

Alergeny: Produkt nie zawiera składników alergicznych.

Pestycydy: 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 oraz detektor metalu na linii pakowania.

Pakowanie: Skrobię ziemniaczaną pakuje się w worki papierowe, wentylowe po 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, chemicznym, włókienniczym, papierniczym, w gospodarstwie domowym do krochmalenia bielizny, do wypieku ciast, do zagęszczania zup i sosów itp., jak również do celów technicznych w różnych gałęziach przemysłu.
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: 5 lat od daty produkcji, przy zachowaniu warunków pakowania, przechowywania i transportu.

Normy odniesienia: PN-93/A-74710 Przetwory ziemniaczane. Skrobia ziemniaczana
Obowiązujące przepisy prawa unijnego i krajowego.

Kierownik Kontroli Jakości

Matuła
Anna Matuła