



SPOMIX E-1404

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

Kraj pochodzenia: Polska

Opis produktu: Spomix E-1404 to produkt utlenienia i termicznej obróbki skrobi ziemniaczanej.

Pochodzenie surowca: Surowcem do produkcji Spomixu E-1404 jest skrobia ziemniaczana otrzymywana z ziemniaków skrobiowych pochodzenia polskiego.

Właściwości: Spomix E-1404 jest produktem pęczniącym na zimno.

Wymagania fizyko – chemiczne:

Postać: sypka, bardzo drobna kaszka bez zlepow i zbryleń (jeżeli produkt mielony)

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

Barwa: biała, do lekko kremowej

Wilgotność: nie więcej niż 10%

pH: 5,5– 7,0

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

Zawartość SO₂: poniżej 10 mg/kg

Zawartość wolnego chloru: niedopuszczalna

Zawartość chlorku sodowego: nie więcej niż 0,30%

Grupy karboksylowe: nie więcej niż 1,1 %

Granulacja produktu mielonego:

przesiew przez sito o boku oczka 0,16 mm: nie mniej niż 80%

przesiew przez sito o boku oczka 0,10 mm: nie mniej niż 50%

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 – 1577,5 kJ/377 kcal
- białko - 0,19 g
- węglowodany – 93,8 g
- tłuszcz - 0,04 g
- błonnik - 0,26 g

Wymagania dla żelu sporządzonego ze Spomixu E-1404:

smak i zapach: słodki, obojętny, bez obcego zapachu i posmaku

konsystencja: galaretowata, nieciągliwa, rwąca, lekko napowietrzona, widoczne pęcherzyki powietrza,

rozpuszczalność: dobra,

czas tężenia: nie więcej niż 20 min

odporność na synerezę: nie mniej niż 8 godz

GMO: Produkt wytworzony z surowca wolnego od GMO.

Alergeny: Produkt nie zawiera składników alergennych.

Pestycydy: Oznacza się w produkcji skrobi ziemniaczanej, która jest surowcem w produkcji Spomixu, 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: Spomix E-1404 pakuje się w worki papierowe, wentylowe z wkładką foliową po 15 kg netto i 25 kg netto (Spomix E-1404 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: Przeznaczony do zagęszczania produktów spożywczych : zup, majonezów oraz do przyrządzania lodów, deserów na zimno (bita śmietana, kremy budyniowe), do utrwalania nadzień do ciast cukierniczych. Spomix E-1404 może być również stosowany w przemyśle piekarniczym jako dodatek poprawiający pulchność i zapobiegający czerstwieniu pieczywa. 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 – 07 Spomix E-1404
Obowiązujące przepisy prawa unijnego i krajowego.

Kierownik Kontroli Jakości

Matuła
Anna Matuła