



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

STABLEX CS E-1412

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

Kraj pochodzenia: Polska

Opis produktu: Zagęstnik skrobiowy STABLEX CS E-1412 jest produktem usieciowania skrobi przy pomocy trójmetafosforanu sodowego.

Pochodzenie surowca: Surowcem do produkcji Stabilexu CS E-1412 jest skrobia ziemniaczana, otrzymywana z ziemniaków skrobiowych pochodzenia polskiego.

Właściwości: Stabilex ze względu na doskonałą zdolność teksturotwórczą polecany jest do zagęszczania produktów mleczarskich poddawanych sterylizacji. Wysoka lepkość predestynuje go do zagęszczania szerokiej gamy produktów mięsnych i warzywno-mięsnych. Produkt rozpuszczalny w zimniej wodzie.

Wymagania fizyko – chemiczne:

Postać: drobne płatki lub kaszka(w przypadku produktu zmielonego)

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

Barwa: biała

Wilgotność: nie więcej niż 10 %

pH: 5,5 – 7,5

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

Granulacja produktu mielonego: przesiew przez sito o boku oczka 0,1 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 – 1576,2 kJ/ 376,7 kcal
- białko - 0,19 g
- węglowodany – 93,8 g
- tłuszcz - 0,04 g
- włókniak - 0,26 g

GMO: Produkt wytworzony z surowca wolnego od GMO.

Alergeny: Produkt nie zawiera składników alergennych.

Pestycydy: Oznacza się w skrobi ziemniaczanej, która jest surowcem w produkcji Stabilexu 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: Stabilex CS E-1412 pakuje się w worki papierowe, wentylowe z wkładką foliową po 15 kg netto i 25 kg netto (Stabilex CS E-1412 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: Do stabilizacji i zagęszczania produktów spożywczych takich jak lody, jogurty, serki , zupy ,sosy oraz ich koncentraty w proszku, dressingi, przekąski.
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 - 02 Stabilex E-1412
Obowiązujące przepisy prawa unijnego i krajowego.

Kierownik Kontroli Jakości

Matuła
Anna Matuła