



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

## STABLEX HS E-1412

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

**Kraj pochodzenia:** Polska

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

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

**Właściwości:** Stabilex HS E-1412 ze względu na doskonałą zdolność teksturotwórczą polecany jest do zagęszczania produktów mleczarskich poddawanych sterylizacji. Bardzo wysoka lepkość predestynuje go do zagęszczania szerokiej gamy produktów mięsnych i warzywno-mięsnych.

### Wymagania fizyko – chemiczne:

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

**Barwa w systemie CIE,L:** biała, nie mniej niż 91

**Wilgotność:** nie więcej niż 20 %

**pH:** 5,5 – 7,5

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

**Zanieczyszczenia makroskopowe, liczba pstrycin:** nie więcej niż 96/dm<sup>2</sup>

**Zawartość dwutlenku siarki:** poniżej 10 mg/kg

**Zawartość fosforu ogólnego:** nie więcej niż 0,5%

**Lepkość w temp. 25 °C Stabilex:** nie mniej niż 1000<sup>o</sup> BU

**Stabilex-1:** 800-1000<sup>o</sup> BU

### 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 przeliczeniowa)**

- energia – 1392,9 kJ/332,9 kcal
- białko - 0,19 g
- węglowodany – 82,9 g
- tłuszcz - 0,04 g
- włóknik - 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 HS, 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 E-1412 HS 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:** Do stabilizacji i zagęszczania produktów spożywczych poddanych obróbce termicznej, a w szczególności do produktów sterylizowanych lub pasteryzowanych. W przemyśle mięsnym zapewnia wiązanie wycieku podczas obróbki termicznej przetworów mięsnych, drobiowych i mięsno-warzywnych. 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