



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

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: czysto biała, nie ciemniejsza od wzorca I

Barwa wg systemu CIE, L: nie mniej niż 93

Zanieczyszczenia makroskopowe, liczba pstrocin na 1dm²: nie więcej niż 50(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	n*	c*	Limit w 1 g	
			m*	M*
Drobnoustroje tlenowe mezofilne:	5	2	10 000	100 000
Bakterie z grupy coli:	5	2	0 (0,1 g)	0 (0,01 g)
Salmonella:	5	0	0 (25 g)	-
Staphylococcus aureus:	5	0	0 (0,1 g)	-
Pleśnie i drożdże:	5	2	500	1000

*M – akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są dyskwalifikujące

*m – wartość równa lub, poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadawalające

*n – liczba próbek badanych w partii ;

*c – liczba próbek z partii dających wynik między m i M

Wartości odżywcze:

- energia – 1333 kJ/343
- białko - 0,6 g
- węglowodany – 83,9 g
- tłuszcz - 0,1g
- błonnik - 0,4g
- kwasy tłuszczowe jednonasycone – 0 g
- kwasy tłuszczowe wielonasycone -0,05 g
- sód – 14 mg

GMO: Produkt nie jest modyfikowany 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, trzywarstwowe 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,
- oznaczenie 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.

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.