



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

PILAM E-1420

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

Kraj pochodzenia: Polska

Opis produktu: Pilam E-1420 jest otrzymywany w procesie estryfikacji skrobi ziemniaczanej bezwodnikiem kwasu octowego.

Pochodzenie surowca: Surowcem do produkcji Pilamu E-1420 jest ziemniak skrobiowy pochodzenia polskiego.

Właściwości: Wysoka stabilność parametrów reologicznych w różnych środowiskach oraz warunkach procesu technologicznego.

Wymagania fizyko – chemiczne:

Zapach i smak: typowy dla skrobi ziemniaczanej, bez obcego posmaku, z lekkim zapachem octu,

Barwa: biała w systemie CIE L nie mniej niż 91

Wilgotność: nie więcej niż 20 %

pH: 4,0 - 6,5

Zawartość popiołu w s.s : nie więcej niż 1,0 %

Zanieczyszczenia makroskopowe, liczba pstracin na 1dm² : nie więcej niż 96

Zawartość dwutlenku siarki mg/kg: nie więcej niż 10

Zawartość grup acetylowych: Pilam- 1 od 1,2 – 1,5 %

Pilam -2 powyżej 1,5 %

Rozpuszczalność w wodzie: całkowicie rozpuszczalny w temp.< 70°C

Lepkość końcowa/4%kleik,25°C,700 cmg/ : min 500^oBu

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)	-
Pleśń 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 zadowalające

*n – liczba próbek badanych w partii ;

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

Wartości odżywcze:

- energia – 1455 kJ/348,5 kcal
- białko - 0,08 g
- węglowodany – 85,0 g
- tłuszcz - 0,05 g
- włókniak - 0,01 g

GMO: Produkt nie jest modyfikowany genetycznie.

Alergeny: Produkt nie zawiera składników alergennych.

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.

Pakowanie: Pilam E-1420 pakuje się w worki papierowe, wentylowe trzywarstwowe 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,
- 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: Polecany do produkcji makaronów, nadzień cukierniczych, mrożonych ciast owocowych, wyrobów ciastkarskich i piekarskich, koncentratów w proszku, jogurtów smakowych, powłok ochronnych warzyw suszonych, sosów, zup

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-13/ZETPEZET –13. PILAM E-1420
Obowiązujące przepisy prawa unijnego i krajowego.