



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

## SKROBIA BUDYNIOWA

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

**Kraj pochodzenia:** Polska

**Opis produktu:** Skrobia budyniowa to produkt utleniania skrobi ziemniaczanej.

**Pochodzenie surowca:** Surowcem do produkcji skrobi budyniowej jest ziemniak skrobiowy pochodzenia polskiego.

**Właściwości:** Po przygotowaniu na ciepło tworzy skrzep zachowujący kształt parownicy o powierzchni gładkiej, lśniącej.

### Wymagania fizyko – chemiczne:

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

**Barwa:** biała do kremowej

**Wilgotność:** nie więcej niż 20 %

**pH:** 5,0 – 7,5

**Zawartość popiołu w s.s:** nie więcej niż 0,60%

**Zanieczyszczenia makroskopowe, liczba pstrocin na 1 dm<sup>2</sup>:** nie więcej niż 96

**Zawartość dwutlenku siarki mg/kg:** nie więcej niż 10

**Zawartość chlorku sodu %:** nie więcej niż 0,2%

**Zawartość substancji mineralnych nierozpuszczalnych w 10% kwasie solnym:** nie więcej niż 0,10%

**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 – 1433,1 kJ/345,6 kcal
- białko - 0,08 g
- węglowodany – 84,3 g
- tłuszcz - 0,05 g
- włóknik - 0,01 g

**Wymagania dotyczące skrzepu budyniowego:**

- **konsystencja:** spoista, galaretowata, niemazista
- **smak:** swoisty, bez obcego posmaku
- **odporność na synerżę:** powyżej 4 h

**GMO:** Produkt nie jest modyfikowany genetycznie.

**Alergeny:** Produkt nie zawiera składników alergicznych.

**Detekcja:** W układzie technologicznym zamontowane są separatory magnetyczne.

**Jonizacja:** Produkt nie poddawany obróbce promieniami jonizującymi.

**Pestycydy:** Nie stwierdzono pozostałości badanych substancji aktywnych środków ochrony roślin wyższych od dopuszczalnych.

**Pakowanie:** Skrobię budyniową 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:** W przemyśle spożywczym do produkcji budyniu i deserów przyrządzanych na ciepło.

**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:** PN – A – 74723 Skrobia budyniowa  
Obowiązujące przepisy prawa unijnego i krajowego..