



SKROBIA PREŻELATYNIZOWANA

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

Kraj pochodzenia: Polska

Opis produktu: Skrobia preżelatynizowana to produkt otrzymany przez termiczną obróbkę skrobi ziemniaczanej.

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

Właściwości: Skrobia preżelatynizowana jest produktem pęczniejącym na zimno.

Wymagania fizyko – chemiczne:

Postać: sypka, drobne płatki bez zlepow,

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

Barwa: biała, do lekko kremowej,

Wilgotność: nie więcej niż 9,5 %

pH: 5,0 – 7,5

Zawartość popiołu: nie więcej niż 0,40%

Granulacja: pozostałość na sicie o boku oczka:

- 1,6 mm nie więcej niż 1,0%

- 1,0 mm nie więcej niż 5,0 %

- 0,16 mm nie mniej niż 50%

Rozpuszczalność w zimnej wodzie: całkowita w roztworze 5% z lekką opalizacją

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 zadowalające

*n – liczba próbek badanych w partii ;

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

Wartości odżywcze:

- energia – 1571 kJ/379 kcal
- białko - 0,08 g
- węglowodany – 92,4 g
- tłuszcz - 0,05 g
- błonnik - 0,01g

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: Skrobie przeżelatynizowaną pakuje się w worki papierowe, wentylowe z wkładką foliową po 15 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: 12 miesięcy od daty produkcji, przy zachowaniu warunków pakowania, przechowywania i transportu

Normy odniesienia: ZN-02/ZETPEZET – 01 Skrobia przeżelatynizowana.
Obowiązujące przepisy prawa unijnego i krajowego..