



SPOMIX E-1404

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

Kraj pochodzenia: Polska

Opis produktu: Spomix E-1404 to produkt utlenienia i termicznej obróbki skrobi ziemniaczanej.

Pochodzenie surowca: Surowcem do produkcji Spomixu E-1404 jest ziemniak skrobiowy pochodzenia polskiego.

Właściwości: Spomix E-1404 jest produktem pęczniącym na zimno.

Wymagania fizyko – chemiczne:

Postać: sypka, bardzo drobna kaszka bez zlepień i zbryleń,

Zapach i smak: bez obcego zapachu i posmaku,

Barwa: biała, do lekko kremowej,

Wilgotność: nie więcej niż 10 %

pH: 5,0 – 7,5

Zawartość popiołu w s.s: nie więcej niż 0,50%

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

Zawartość wolnego chloru: niedopuszczalna

Zawartość chlorku sodowego: nie więcej niż 0,30 %

Granulacja:

przesiew przez sito o boku oczka 0,16 mm: nie mniej niż 80%

przesiew przez sito o boku oczka 0,10 mm nie mniej niż 60%

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 – 1598 kJ/385,4 kcal
- białko - 0,08 g
- węglowodany – 94,0 g
- tłuszcz - 0,05 g
- błonnik - 0,01g

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.

Wymagania dla żelu sporządzonego ze Spomixu E-1404:

smak: słodki, obojętny, bez obcego zapachu i posmaku

konsystencja: galaretowata, nieciągliwa, rwąca, lekko napowietrzona, widoczne pęcherzyki powietrza,

rozpuszczalność: dobra,

czas tężenia w minutach: nie więcej niż 20

odporność na synerzę: godz. nie mniej niż 8

Pakowanie: Spomix E-1404 pakuje się w worki papierowe, wentylowe trzywarstwowe z wkładką foliową po 15 kg netto i 25 kg netto (Spomix E-1404 mielony). 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: Przeznaczony do zagęszczania produktów spożywczych : zup, majonezów oraz do przyrządzania lodów, deserów na zimno (bita śmietana, kremy budyniowe), do utrwalania nadzień do ciast cukierniczych. Spomix E-1404 może być również stosowany w przemyśle piekarniczym jako dodatek poprawiający pulchność i zapobiegający czerstwieniu pieczywa.

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-11/ZETPEZET – 01 Spomix E-1404
Obowiązujące przepisy prawa unijnego i krajowego.