



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

STABILEX HS E-1412

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

Kraj pochodzenia: Polska

Opis produktu: Zagęstnik skrobiowy STABILEX HS E-1412 jest produktem usieciowania skrobi przy pomocy trójmetafosforanu sodowego.

Pochodzenie surowca: Surowcem do produkcji Stabilexu HS E-1412 jest ziemniak skrobiowy pochodzenia polskiego.

Właściwości: Stabilex HS E-1412 ze względu na doskonałą zdolność teksturotwórczą polecany jest do zagęszczania produktów mleczarskich poddawanych sterylizacji. Bardzo wysoka lepkość predestynuje go do zagęszczania szerokiej gamy produktów mięsnych i warzywno-mięsnych.

Wymagania fizyko – chemiczne:

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

Barwa: biała w systemie CIE L nie mniej niż 91

Wilgotność: nie więcej niż 20 %

pH: 5,5 – 7,5

Zawartość popiołu w s.s: nie więcej niż 0,40%

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

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

Zawartość fosforu ogólnego %: nie więcej niż 0,5

Lepkość w stopniach Brabendera w temp. 25 °C : nie mniej niż 1500

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 – 1428 kJ/344,4 kcal
- białko - 0,08 g
- węglowodany – 84,0 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: Stabilex E-1412 HS 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: Do stabilizacji i zagęszczania produktów spożywczych poddanych obróbce termicznej, a w szczególności do produktów sterylizowanych lub pasteryzowanych. W przemyśle mięsnym zapewnia wiązanie wycieku podczas obróbki termicznej przetworów mięsnych, drobiowych i mięsno-warzywnych.

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-06 I ZETPEZET - 02 Stabilex E-1412
Obowiązujące przepisy prawa unijnego i krajowego..