



KARTA CHARAKTERYSTYKI SKROBI ZIEMNIACZANEJ

Data utworzenia / data aktualizacji: 2004-11-05 / 2017-08-18

Zgodne z wersją 10 Specyfikacja produktu- skrobia ziemniaczana

1. IDENTYFIKACJA PRODUKTU I IDENTYFIKACJA PRZEDSIĘBIORSTWA

Skrobia ziemniaczana „Superior Standard”

Polska Klasyfikacja Wyrobów i Usług:

15.62.22-15.00

Zastosowanie:

W przemyśle spożywczym jako zagęstnik zup, sosów itp., do produkcji kisielei, do wypieku ciast, w produkcji dekstryn, hydrolizatów skrobiowych, syropów skrobiowych, glukozy, modyfikatorów skrobiowych. W przemyśle włókienniczym przy apretowaniu tkanin. Ponadto stosowana w przemyśle: papierniczym, wydobywczym, farmaceutycznym, odlewniczym, jak również w gospodarstwie domowym. Skrobię ziemniaczaną stosuje się również do produkcji flokulantów, klei i innych preparatów technicznych. Brak przeciwwskazań do stosowania produktu.

Przedsiębiorstwo Przemysłu Ziemniaczanego „NOWAMYL” S.A.

ul. Szosa Świdwińska 1

73-150 Łobez

tel. (91)8818600

e-mail: info@nowamyl.pl

2. IDENTYFIKACJA ZAGROZEŃ

Nie ma szczególnych czynników zagrożenia dla ludzi i środowiska - jest to produkt spożywczy.

3. SKŁAD / INFORMACJA O SKŁADNIKACH:

Skrobia ziemniaczana otrzymywana jest przez mechaniczne oddzielenie od innych części składowych ziemniaka a następnie wyplukanie, oczyszczenie, wysuszenie i odsianie.

Skrobia ($C_6H_{10}O_5$)_n roślinny polisacharyd zbudowany z reszt glukozy, w skład skrobi wchodzi dwa polisacharydy:

- amyloza, stanowiąca 20-30% naturalnej skrobi,
 - amylopektyna, stanowiąca 70-80% skrobi.
-

4. ŚRODKI PIERWSZEJ POMOCY:

Postępowanie podczas:

- kontaktu z oczami: przemyć oczy letnią wodą,
- wdychania: zaleca się wypicie dużej ilości płynów.

Produkt spożywczy nie zagraża zdrowiu.

5. POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU POŻARU:

Odpowiednie media gaśnicze to: dwutlenek węgla, proszek, piana, gaśnica wodna (mgła). Nie ma specjalnych wymogów odnośnie samej substancji, jej produktów po zapaleniu lub innych gazów. Standardowe postępowanie jak podczas pożaru środków chemicznych.

6. POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU NIEZAMIERZONEGO UWOLNIENIA DO ŚRODOWISKA

Nie ma szczególnych czynników zagrożenia dla ludzi i środowiska - jest to produkt spożywczy.

7. POSTĘPOWANIE Z PRODUKTEM I JEGO MAGAZYNOWANIE:

Postępować zgodnie z zasadami dobrej praktyki higienicznej. Nie dopuszczać do nadmiernego pylenia podczas wysypywania produktu z opakowań.

W suchym, przewiewnym pomieszczeniu wg PN-88/A-74705.

Zalecana wilgotność względnej powietrza do 75%, temperatura do 20°C.

Okres przechowywania wynosi 5 lat od daty produkcji.

8. KONTROLA NARAŻENIA/ŚRODKI OCHRONY INDYWIDUALNEJ:

Zaleca się stosowanie maski (okularów) przeciwpyłowej podczas wysypywania zawartości worków.

9. WŁAŚCIWOŚCI FIZYCZNE I CHEMICZNE:

Wilgotność -max.20%

Wartość pH -6,0-7,5

Zawartość popiołu -max.0,35%

Zawartość substancji mineralnych nierozpuszczalnych w 10% roztworze kwasu solnego -max.0,06%

Zawartość dwutlenku siarki -max.10mg/kg

Zanieczyszczenia makroskopowe[liczba pstrocin na 1 dm²] –max.50 szt./dm²

WŁAŚCIWOŚCI ORGANOLEPTYCZNE:

Postać -jednolity biały proszek, bez zlepów i zbryleń

Zapach/Smak -typowy dla skrobi ziemniaczanej, bez obcego zapachu i posmaku

Barwa -czysto biała, wg systemu CIE,L – nie mniej niż 93

PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE:

Ogólna liczba drobnoustrojów w 1g - mniej niż 10 – 5000 jtk

Ogólna liczba drożdży i pleśni w 1 g - nie więcej niż 50 jtk

Liczba laseczek Bacillus cereus w 1 g - nie więcej niż 10 jtk

Staphylococcus aureus i inne gatunki w 1 g - nieobecne

Salmonella w 25 g – nieobecne

Liczba bakterii z grupy coli w 1 g - nie więcej niż 10 jtk

Clostridium botulinum w 1 g - nieobecne

Clostridium perfringens w 1 g - nieobecne

Escherichia coli w 1 g – nieobecne

Beztlenowe bakterie przetrwalnikujące redukujące siarczyny w 1 g - nieobecne

Liczba bakterii z rodziny Enterobacteriaceae w 1 g - nie więcej niż 10 jtk

10. STABILNOŚĆ I REAKTYWNOŚĆ:

Warunki, których należy unikać: chronić przed wilgocią.

11. INFORMACJE TOKSYKOLOGICZNE:

Wyrób nie jest klasyfikowany jako substancja toksyczna.

12. INFORMACJE EKOLOGICZNE:

Nie ma szczególnych czynników zagrożenia dla ludzi i środowiska - jest to produkt spożywczy.

13. POSTĘPOWANIE Z ODPADAMI:

Nie dotyczy.

14. INFORMACJE DOTYCZĄCE TRANSPORTU:

Przewozić suchymi i czystymi środkami transportu, które jednocześnie powinny zabezpieczać opakowania przed uszkodzeniem.

15. INFORMACJE DOTYCZĄCE PRZEPISÓW PRAWNYCH:

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz.U. 2015 poz. 594)

Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz.U. 2010, nr 232, poz. 1525)

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. 2015, poz.29)

16. INNE INFORMACJE:

Niniejsza karta stanowi własność PPZ „Nowamyl” S.A. i charakteryzuje wyłącznie produkty oznakowane na etykiecie znakiem i nazwą firmy. Użytkowanie karty z produktami innych firm jest niezgodne z prawem.
