



KARTA CHARAKTERYSTYKI MALTODEKSTRYNY

Data utworzenia / data aktualizacji: 2007-08-03 / 2020-03-23

Zgodne z wersją 7 Specyfikacji produktu- maltodekstryna

1. IDENTYFIKACJA PRODUKTU I IDENTYFIKACJA PRZEDSIĘBIORSTWA

Maltodekstryna NISKOSCUKRZONA, ŚREDNIOSCUKRZONA, WYSOKOSCUKRZONA

**Polska Klasyfikacja Wyrobów i Usług:
15.62.21-30.00**

**Przedsiębiorstwo Przemysłu
Ziemiaczanego „NOWAMYL”S.A.
ul. Szosa Świdwińska 1
73-150 Łobez
tel. (91) 8818600
e-mail: info@nowamyl.pl**

Zastosowanie:

Składnik wszelkiego rodzaju pomad i przekładek w wyrobach cukierniczych zabezpieczający je przed twardnieniem i krystalizacją cukrów, przedłuża świeżość wyrobów ciastkarskich i piekarniczych, stabilizuje konsystencję majonezów, do powlekania tabletek, jako składnik napojów odżywczo-wzmacniających, jako słodzik dla cukrzyków, do produktów dietetycznych, jako nośnik przy suszeniu barwników, aromatów i soków, do produkcji wyrobów wędliniarskich, kremów mrożonych, lodów w proszku, zup, sosów itp. Z uwagi na właściwości wypełniające, zagęszczające i stabilizujące maltodekstryny znajdują zastosowanie w produkcji żywności dla dzieci (mleko modyfikowane, składnik odżywek dla niemowląt).

Brak przeciwwskazań do stosowania produktu.

2. IDENTYFIKACJA ZAGROŻEŃ

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

3. SKŁAD / INFORMACJE O SKŁADNIKACH:

Maltodekstryna jest cukrem prostym, produktem enzymatycznej depolimeryzacji wodnej zawiesiny skrobi ziemniaczanej przeznaczonej do celów spożywczych.

Skład węglowodanowy	Niskoscukrzona	Średnoscukrzona	Wysokoscukrzona
glukoza	0,7 %	1,5 %	4,5 %
maltoza	2,0 %	6,5 %	15,0 %
polisacharydy	97,0 %	92,0 %	80,5 %

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 24 miesiące od daty produkcji.

8. KONTROLA NARAŻENIA / ŚRODKI OCHRONY INDYWIDUALNEJ:

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

9. WŁAŚCIWOŚCI FIZYKOCHEMICZNE:

Badane parametry	Wymagania		
	N	Śr	W
Wilgotność	Max.10%		
Wartość pH	5,0-7,0		
DE (cukry redukujące)	5-11	11-20	20-30

Zawartość popiołu	max.0,4%
Zawartość substancji mineralnych nierozpuszczalnych w 10% HCl	max.0,1%
Zanieczyszczenia mechaniczne	niedopuszczalne

WŁAŚCIWOŚCI ORGANOLEPTYCZNE:

Barwa	-biała do lekko kremowej
Wygląd i konsystencja	-sypki proszek, bez zlepów i spieków
Zapach	-bez zapachu i bez zapachów obcych
Smak	-lekko słodki, bez obcych posmaków
Rozpuszczalność	-całkowita

PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE:

Ogólna liczba drobnoustrojów w 1g - mniej niż 10 - 1000 jtk
Ogólna liczba drożdży i pleśni w 1 g - nie więcej niż 50 jtk
Liczba Bacillus cereus w 1 g- nie więcej niż 10 jtk
Bakterie z grupy coli w 1 g - nie więcej niż 10 jtk
Obecność Escherichia coli w 1g - nieobecne
Gronkowce chorobotwórcze koagulazododatnie w 1 g – nieobecne
Salmonella w 25 g – nieobecne
Obecność beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczyny w 1 g – nieobecne
Obecność beztlenowych bakterii przetrwalnikujących Clostridium 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 (produkt higroskopijny).

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. 2019, poz.1252)

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.
