

# KARTA CHARAKTERYSTYKI SKROBI ZIEMNIACZANEJ

Data utworzenia / data aktualizacji: 2004-11-05 / 2020-03-23

Zgodne z wersją 11 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 przemysłach: 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](mailto:info@nowamyl.pl)

---

## 2. IDENTYFIKACJA ZAGROŻEŃ

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 dm<sup>2</sup>] –max.50 szt./dm<sup>2</sup>

---

## 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. 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.

---