

Wydanie nr 7 z dnia 23.03.2020r. zastępuje wydania nr 6 z dnia 13.01.2017r.

1. CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU

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

Stanowi mieszaninę polisacharydów (ok. 30- 70% maltozy) i oligosacharydów.

1.1. Podział produktu w zależności od stopnia hydrolizy użytej skrobi rozróżnia się następujące rodzaje maltodekstryn:

- niskoscukrzona – N
- średnioskuczona – S
- wysokoscukrzona – W

2. SKŁAD SUROWCOWY

- skrobia ziemniaczana,
- enzym - ciekły preparat alfa-amylazy hydrolizujący skrobię.

3. WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

3.1. Parametry fizykochemiczne.

Cechy	Parametry jakościowe			Metodyka badań
	N	S	W	
Maltodekstryna				
Postać	sypki proszek			TJ.6
Barwa	biała do lekko kremowej			TJ.6
Smak	posmak słodczy do słodkiego			ZN-A/16-2002/M-2
Zapach	typowy dla maltodekstryn			ZN-A/16-2002/M-2
Rozpuszczalność w wodzie	całkowita			TJ.6
Zanieczyszczenia mechaniczne	nie dopuszczalne			ZN-A/05-2002/S-4
Wilgotność %	max. 10			ZN-A/18-2002/M-4
Zawartość popiołu w suchej substancji %	0,2÷0,4			PN-EN ISO 3593:2000
Wartość pH	5÷7			ZN-A/19-2002/M-5
Zawartość cukrów redukujących w suchej substancji w przeliczeniu na glukozę (DE-równoważnik glukozowy)	5÷11	11÷20	20÷30	ZN-A/20-2002/M-6
Zawartość substancji mineralnych nierozpuszczalnych w 10% kwasie solnym, nie więcej niż (%)	0,1			ZN-A/09-2002/S-8

Zawartość metali w mg/kg:		
arsen (As)	mniej niż 0,100	PN-EN 15763:2010
ołów (Pb)	mniej niż 0,100	PN-EN 15763:2010
cynk (Zn)	mniej niż 0,80	PB-223/ICP, wyd. II z dn. 12.01.2015
kadm (Cd)	mniej niż 0,01	PN-EN 15763:2010
rtęć (Hg)	mniej niż 0,01	PB-30/CVAAS wyd. V z dn. 18.09.2012
miedź (Cu)	mniej niż 0,30	PB-223/ICP, wyd. II z dn. 12.01.2015
żelazo (Fe)	mniej niż 8,00	PB-223/ICP, wyd. II z dn. 12.01.2015

3.2. Parametry mikrobiologiczne.

Cechy	Parametry jakościowe	Metodyka badań
Ogólna liczba drobnoustrojów w 1g	mniej niż 10 - 1000 jtk	PN-EN ISO 4833-2:2013-12
Liczba drożdży w 1 g	nie więcej niż 50 jtk	PN-ISO 21527-2:2009
Liczba pleśni w 1 g	nie więcej niż 50 jtk	PN-ISO 21527-2:2009
Liczba Bacillus cereus w 1 g	nie więcej niż 10 jtk	PN-EN ISO 7932:2005
Bakterie z grupy coli w 1 g	nie więcej niż 10 jtk	PN-ISO 4832:2007
Obecność Escherichia coli w 1g	nieobecne	PN-ISO 7251:2006
Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i inne gatunki) w 1 g	nieobecne	PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005
Obecność Salmonella w 25 g	nieobecne	PN-EN ISO 6579-1:2017-04
Obecność beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczyny w 1 g	nieobecne	PN-A-75052-10:1990
Liczba bakterii z rodziny Enterobacteriaceae w 1 g	nie więcej niż 10 jtk	PN-EN ISO 21528-2:2017-08

4. WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100g PRODUKTU

- Wartość odżywcza - 400 kcal/1680 kJ

5. OŚWIADCZENIE O ALERGENACH I GMO

Maltodekstryna nie zawiera składników alergennych.

Maltodekstryna nie jest modyfikowana genetycznie i nie została wytworzona z surowców genetycznie modyfikowanych.

6. PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE

- nośnik w procesie suszenia barwników, aromatów i soków,
- do produkcji koncentratów spożywczych, zup, sosów, przypraw itp.

Przedsiębiorstwo Przemysłu
Ziemniaczanego



SPECYFIKACJA PRODUKTU -

MALTODEKSTRYNA
„Niskoscukrzona”, „Średnoscukrzona”
„Wysokoscukrzona”

- składnik wszelkiego rodzaju pomad i przekładek w wyrobach cukierniczych zabezpieczający je przed twardnieniem i krystalizacją cukrów,
- do wyrobów ciastkarskich i piekarniczych w celu przedłużenia świeżości,
- do stabilizacji konsystencji majonezów,
- do powlekania tabletek,
- składnik napojów odżywczo-wzmacniających,
- do produktów dietetycznych,
- do kremów mrożonych, lodów w proszku, itp.
- do produkcji żywności dla dzieci (mleko modyfikowane, składnik odżywek dla niemowląt) maltodekstryna stanowi dobrze przyswajalny składnik węglowodanowy.

7. OPAKOWANIE

Worki papierowe wentylowe a 15 i a 20 kg, wielowarstwowe układane na europaletach oraz inne opakowania uzgodnione z odbiorcą. Wszystkie stosowane opakowania posiadają świadectwa PZH o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością.

Oznakowanie opakowania zawiera następujące dane:

- a) nazwa i adres producenta
- b) oznaczenia produktu wg 1.1
- c) masa produktu netto
- d) kod identyfikacyjny wg wzoru: nr palety / nr worka / brygada
- e) data produkcji
- f) data minimalnej trwałości, poprzedzona wyrazami najlepiej użyć przed końcem, podając dzień, miesiąc i rok
- g) warunki przechowywania

8. OKRES I WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Maltodekstrynę należy przechowywać w pomieszczeniach suchych, czystych i przewiewnych bez obcych zapachów o wilgotności względnej powietrza do 75% i temperaturze do 20°C.

Okres minimalnej trwałości wynosi 24 miesiące od daty produkcji.

9. ZALECANE WARUNKI TRANSPORTU

Środki transportu muszą być utrzymywane w dobrym stanie technicznym, zabezpieczającym przed zanieczyszczeniem i umożliwiającym zachowanie właściwej jakości zdrowotnej artykułów, a zwłaszcza uniemożliwiające zawilgocenie towaru (zafoliowane worki na palecie, samochody kryte).

10. DOKUMENT DOSTAWY

Atest jakościowy

Wszystkie informacje i dane zawarte w powyższym opisie produktu oparte są na naszym długoletnim doświadczeniu, popartym wiedzą naukową. Służą one jedynie celom informacyjnym. W razie wątpliwości udzielimy Państwu bardziej szczegółowych informacji i odpowiemy na wszystkie Państwa zapytania.

	Imię i nazwisko	Stanowisko	Data	Podpis
Opracował:	Monika Mikulska-Przepiórka	Kierownik Wydziału Kontroli Jakości	23.03.2020	<i>Mikulska-Przepiórka</i>
Sprawdził:	Monika Mikulska-Przepiórka	Kierownik Wydziału Kontroli Jakości	23.03.2020	<i>Mikulska-Przepiórka</i>
Zatwierdził:	Elżbieta Kobiątka	Z-ca Dyrektora ds. Technicznych	23.03.2020	<i>Elzbieta</i>