

Wydanie **nr 11** z dnia 23.03.2020r. zastępuje wydanie **nr 10** z dnia 18.08.2017r.

1. CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU

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

Produkt posiada postać jednolitego białego proszku, bez zlepow i zbryleń o typowym zapachu i smaku dla skrobi ziemniaczanej.

1.1. Rodzaj produktu w zależności od stopnia czystości:

- „Superior Standard”
- „Superior”

2. SKŁAD SUROWCOWY

- ziemniaki przemysłowe, skrobiowe

3. JAKOŚĆ

3.1. Skrobia ziemniaczana w gatunku „Superior Standard” i „Superior” spełnia wszystkie wymagania jakościowe PN-93/A-74710

3.2. Parametry fizykochemiczne

Cechy	Parametry jakościowe		Metodyka badań
Skrobia ziemniaczana	gatunek „Superior Standard”	gatunek „Superior”	
Smak / zapach	typowy dla skrobi ziemniaczanej, bez obcego zapachu i posmaku		ZN-A/03-2002/S-2
Barwa	czysto biała, wg systemu CIE,L – nie mniej niż 93	biała, wg systemu CIE,L – nie mniej niż 91	TJ.26
Wilgotność [%]	nie więcej niż 20,0	nie więcej niż 20,0	PN-EN ISO1666:2000
pH	6,0-7,5	6,0-7,5	ZN-A/07-2002/S-6
Zawartość popiołu w s.m. [%]	nie więcej niż 0,35	nie więcej niż 0,40	PN-EN ISO3593:2000
Zawartość substancji mineralnych nierozpuszczalnych w 10% roztworze kwasu solnego, w s.m. [%]	nie więcej niż 0,06	nie więcej niż 0,07	ZN-A/09-2002/S-8
Zawartość dwutlenku siarki [mg/kg]	0-10	0-10	ZN-A/10-2002/S-9
Zanieczyszczenia makroskopowe [liczba pstrocin na 1 dm ²]	nie więcej niż 50 z dopuszczalną tolerancją do 20%	nie więcej niż 80 z dopuszczalną tolerancją do 20%	ZN-A/05-2002/S-4

Przedsiębiorstwo Przemysłu Ziemniaczanego 	SPECYFIKACJA PRODUKTU - SKROBIA ZIEMNIACZANA „Superior Standard” „Superior”
---	--

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
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

3.3. Parametry mikrobiologiczne gatunku „Superior Standard”

Cechy	Parametry jakościowe	Metodyki badań
Ogólna liczba drobnoustrojów w 1g	mniej niż 10 – 5000 jtk	PN-EN ISO 4833-2:2013-12
Ogólna liczba drożdży i 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
Liczba bakterie z grupy coli w 1 g	nie więcej niż 10 jtk	PN-ISO 4832:2007
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 Clostridium botulinum w 1 g	nieobecne	PN-A-86730:1989
Obecność Clostridium perfringens w 1 g	nieobecne	PN-EN ISO 7937:2005
Obecność Escherichia coli w 1 g	nieobecne	PN-ISO 7251:2006
Obecność bakterii beztlenowych przetrawiających 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-ISO 21528-2:2017-08

4. WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100g PRODUKTU

- Wartość odżywcza - 324 kcal/1356 kJ
- Zawartość węglowodanów (skrobia) - 80 g
- Zawartość białka - max. 0,15 g
- Zawartość tłuszczu - max. 0,10 g

5. OŚWIADCZENIE O ALERGENACH I GMO

Skrobia ziemniaczana nie zawiera składników alergennych.

Skrobia ziemniaczana nie jest modyfikowana genetycznie i nie została wytworzona z surowców genetycznie modyfikowanych.

6. PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE

W przemyśle spożywczym jako zagęstnik zup, sosów itp., do produkcji kisielei, do wypieku ciast, w produkcji dekstryn, hydrolizatów skrobiowych, syropów skrobiowych,

Przedsiębiorstwo Przemysłu Ziemniaczanego 	SPECYFIKACJA PRODUKTU - SKROBIA ZIEMNIACZANA „Superior Standard” „Superior”
---	--

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 biodegradowalnych flokulantów, klei i innych preparatów technicznych. Brak przeciwwskazań do stosowania produktu. Produkt do dalszego przetworzenia, nie nadaje się do bezpośredniego spożycia.

7. OPAKOWANIE

Skrobia ziemniaczana pakowana jest zgodnie z PN-88/A-74705 w wielokrotne worki papierowe wentylowe, po 25 kg netto, polipropylenowe big-bag po 1000 kg netto lub jednostkowe opakowania po 0,5 kg i 1,0 kg.

Opakowania posiadają Świadectwa PZH.

Oznakowanie opakowania zawiera następujące dane:

- nazwę i adres producenta,
- nazwa produktu,
- rodzaj gatunku,
- masę netto w kg,
- datę produkcji,
- numer zmiany,
- termin przydatności do spożycia,
- nr partii.

Istnieje możliwość pakowania i oznakowania produktu zgodnie z indywidualnymi wymaganiami klienta.

8. OKRES I WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Skrobię ziemniaczaną należy przechowywać wg PN-88/A-74705, w pomieszczeniach suchych, czystych i przewiewnych bez obcych zapachów o zalecanej wilgotności względnej powietrza do 75% i temperaturze do 20°C.

Okres minimalnej trwałości wynosi 5 lat od daty produkcji.

9. 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.

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>Chalme</i>