

Wydanie nr 13 z dnia 08.11.2022r. zastępuje wydanie nr 12 z dnia 27.10.2021r.

1. CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU

Przedmiotem opisu jest skrobia ziemniaczana otrzymywana przez mechaniczne oddzielenie od innych części składowych ziemniaka a następnie wyflukanie, 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” spełnia wszystkie wymagania jakościowe PN-93/A-74710

3.2. Parametry fizykochemiczne

| Cechy | Wymagania | Metodyka badań |
|---|---|--------------------|
| 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 | TJ.26 |
| Wilgotność [%] | nie więcej niż 20,0 | PN-EN ISO1666:2000 |
| pH | 6,0-7,5 | ZN-A/07-2002/S-6 |
| Zawartość popiołu w s.m. [%] | nie więcej niż 0,35 | PN-EN ISO3593:2000 |
| Zawartość substancji mineralnych nierozpuszczalnych w 10% roztworze kwasu solnego, w s.m. [%] | nie więcej niż 0,06 | ZN-A/09-2002/S-8 |
| Zawartość dwutlenku siarki [mg/kg] | 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% | ZN-A/05-2002/S-4 |
| 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 | PN-EN 15763:2010 |

| | | |
|-------------|----------------|--------------------------------------|
| 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 | Wymagania | 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 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-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. 0,30 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, 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 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 uniemożliwiający 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. Służyc mogą jednakże tylko i wyłącznie 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 | 08.11.2022 | <i>Mikulska-Przepiórka</i> |
| Sprawdził: | Monika Mikulska-Przepiórka | Kierownik Wydziału Kontroli Jakości | 08.11.2022 | <i>Mikulska-Przepiórka</i> |
| Zatwierdził: | Dariusz Górski | Technolog Procesów Produkcyjnych | 08.11.2022 | <i>Górski</i> |