

Wydanie nr 7 z dnia 21.01.2026r. zastępuje wydanie nr 6 z dnia 02.09.2024r.

1. CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU

Białko ziemniaczane jest to materiał paszowy otrzymywany jest z soku komórkowego ziemniaka w wyniku procesów termiczno-kwasowej koagulacji, odwodnienia i suszenia.

Produkt posiada postać sypkiego proszku, o typowym zapachu dla suszonego białka ziemniaczanego.

Nr weterynaryjny	PL 3218033p
Numer w wykazie materiałów paszowych	4.8.10
Numer Feed Support Products	4.003

2. SKŁAD SUROWCOWY

- ziemniaki przemysłowe, skrobiowe

3. WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

3.1. Parametry fizykochemiczne

Cechy	Parametry jakościowe
Zapach	typowy dla suszonego białka ziemniaczanego, bez obcych zapachów
Barwa	beżowa do brązowej
Postać	sypki proszek
Wilgotność [%]	nie więcej niż 10,0
Zawartość popiołu w s.m. [%]	nie więcej niż 4,5
Zawartość białka ogólnego w s.m. [%]	nie mniej niż 80
Zawartość zanieczyszczeń ciałami obcymi, szkodliwymi dla zwierząt	niedopuszczalna
Zawartość metali w mg/kg: arsen (As)	mniej niż 2,0
ołów (Pb)	mniej niż 10,0
kadm (Cd)	mniej niż 1,0
rtęć (Hg)	mniej niż 0,1
fluor (F)	mniej niż 150

3.2. Parametry mikrobiologiczne

Cechy	Parametry jakościowe
Ogólna liczba drożdży i pleśni w 1 g	nie więcej niż 100 jtk
Pałeczki rodzaju Salmonella w 25 g	nieobecne

4. WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100g PRODUKTU

- Wartość odżywcza - 369 kcal / 1545 kJ
- Zawartość węglowodanów – 10,95 g
- Zawartość białka - 80- 84 g

5. OŚWIADCZENIE O ALERGENACH I GMO

Białko ziemniaczane nie zawiera składników alergennych.

Białko ziemniaczane nie jest modyfikowane genetycznie i nie zostało wytworzone z surowców genetycznie modyfikowanych.

6. PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE

Białko ziemniaczane paszowe jest bardzo cennym, wysokowartościowym składnikiem mieszanek paszowych dla wszelkiego rodzaju zwierząt hodowlanych.

7. OPAKOWANIE

Białko ziemniaczane pakowane jest w worki papierowe wielowarstwowe wentylowe po 20 kg netto, polipropylenowe big-bag po 900/1000 kg netto. Opakowania posiadają Świadectwa PZH.

Oznakowanie opakowania zawiera następujące dane:

- nazwę i adres producenta,
- nazwa produktu,
- rodzaj produktu: materiał paszowy,
- masę netto w kg,
- datę produkcji,
- numer zmiany,
- data minimalnej trwałości,
- nr partii.

8. OKRES I WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Białko ziemniaczane należy przechowywać 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 24 miesiące od daty produkcji.

9. WARUNKI TRANSPORTU

Środki transportu muszą być utrzymywane w dobrym stanie technicznym, zabezpieczającym przed zanieczyszczeniem i umożliwiającym zachowanie właściwej jakości zdrowotnej produktu, a zwłaszcza uniemożliwiające zamknięcie produktu.

10. DOKUMENT DOSTAWY

Atest jakościowy

Wszystkie informacje i dane zawarte w powyższym opisie produktu oparte są na naszym długoletnim doświadczeniu, popartym wiedzą naukową. Służyć 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 Działu Kontroli Jakości	21.01.2026	Mikulska-Przepiórka
Sprawdził:	Dariusz Górski	Technolog Procesów Produkcyjnych	21.01.2026	Górski
Zatwierdził:	Jadwiga Olas	Z-ca Dyrektora ds. Produkcji	21.01.2026	J. Olas