

## Zakłady Przemysłu Ziemniaczanego w Pile ZETPEZET

Skrobia ziemniaczana modyfikowana "ADAMIX HS" E1422

---

### - Opis produktu

Adamix HS to acetylowany adypinian dwuskrobiowy, otrzymywany przez chemiczną obróbkę skrobi ziemniaczanej mieszaniną bezwodnika kwasu octowego i kwasu adypinowego, przeznaczony do stosowania w produktach spożywczych jako stabilizator i zagęstnik. Produkt ten jest rozpuszczalny w gorącej wodzie.

### - Przeznaczenie produktu

Do produkcji ketchupów, koncentratów obiadowych w proszku, lodów w proszku, majonezów, sosów sałatkowych typu dressing, margaryny o obniżonej kaloryczności, napojów mlecznych fermentowanych smakowych poddanych obróbce termicznej po ukwaszeniu, deserów mlecznych typu Pudding, twarogów termizowanych.

### - Wymagania fizyko-chemiczne

Zapach: typowy dla skrobi ziemniaczanej bez obcego zapachu  
Smak: typowy dla skrobi ziemniaczanej bez obcego posmaku

Barwa: biała w systemie CIE, L nie mniej niż 91

Wilgotność, %, nie więcej niż 20

pH: 5,5 - 7,5

Zawartość popiołu w s.s., %, nie więcej niż 1,8

Zanieczyszczenia makroskopowe, liczba pstrocin na 1dm<sup>3</sup>, nie więcej niż: 96

Zawartość dwutlenku siarki mg/kg nie więcej niż: 100

Zawartość grup acetylowych, % nie więcej niż: 1,5

Zawartość grup adypinowych, % nie więcej niż: 0,15

Lepkość w °Bu nie mniej niż 600

Rozpuszczalność w zimnej wodzie rozpuszczalny

Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia:

arsen - nie więcej niż 1 mg/kg

ołów - nie więcej niż

2 mg/kg

rtęć - nie więcej niż 0,1 mg/kg

### - Wymagania mikrobiologiczne

## Zakłady Przemysłu Ziemniaczanego w Pile ZETPEZET

Skrobia ziemniaczana modyfikowana "ADAMIX HS" E1422

---

| Rodzaj drobnoustrojów                                | n*      | c* |
|--|---------|----|
| Limit w 1g<br>m*                                     | M*      |    |
| Drobnoustroje tlenowe mezofilne,<br>5<br>2<br>10 000 | 100 000 |    |
| Bakterie z grupy coli,<br>5<br>0(0,1g)<br>0(0,01g)   | 2       |    |
| Salmonella,<br>0<br>0(25g)<br>-                      | 5       |    |
| Staphylococcus aureus,<br>0(0,1g)<br>-               | 5       | 0  |
| Pleśnie i drożdże<br>5<br>2<br>500                   |         |    |
| 1000   |         |    |

\*M - akceptowana wartość progowa, powyżej której wyniki są dyskwalifikowane

\*m - wartość równa lub, poniżej której wszystkie wyniki uznawane są za zadawalające

\*n - liczba próbek badanych w partii

\*c - liczba próbek z partii dających wyniki między m i M

- **GMO**

Produkt niemodyfikowany genetycznie.

- **Alergeny**

Nie zawiera składników alergennych.

- **Pestycydy**

## **Zakłady Przemysłu Ziemniaczanego w Pile ZETPEZET**

Skrobia ziemniaczana modyfikowana "ADAMIX HS" E1422

---

Oznacza się w skrobi, która jest surowcem w produkcji Adamixu HS.

- **Detekcja**

W układzie technologicznym zamontowane są separatory magnetyczne.

- **Pakowanie**

Adamix HS pakuje się w worki papierowe wentylowe trzywarstwowe po 25kg netto.

Po uzgodnieniu z odbiorcą dopuszcza się inny rodzaj opakowania, dozwolony przez PZH do pakowania środków spożywczych

- **Etykietowanie**

Opakowania znakowane są etykietą lub nadrukiem zawierające następujące dane:

- nazwa i adres producenta,
- oznaczenie produktu
- nr partii
- nr worka
- masa netto w kg,
- data produkcji
- data minimalnej trwałości

- **Przechowywanie**

Zalecana wilgotność względna powietrza 60-75% a zalecana temperatura do 20°C.

- **Termin przydatności**

Powinien spełniać wymagania przez okres, co najmniej 24 miesięcy od daty produkcji, przy zachowaniu warunków pakowania, przechowywania i transportu.

- **Normy odniesienia**

ZN-06/ZETPEZET-05

Rozporządzenie MZ z 12.10.2007 roku Dz. U. Nr 199 poz. 1441

Rozporządzenie MZ z 31.12.2007 roku Dz. U. Nr 8 poz. 51

**Zakłady Przemysłu Ziemniaczanego w Pile ZETPEZET**  
Skrobia ziemniaczana modyfikowana "ADAMIX HS" E1422

---

Rozporządzenie MRi RW z 10.07. 2007 r. Dz. U. 137 poz. 966