

## Zakłady Przemysłu Ziemniaczanego w Pile ZETPEZET

Zagęstnik skrobiowy "PILAMIX B - HS" E1414

---

### - Opis produktu

Pilamix B-HS to acetylowany fosforan dwuskrobiowy o wyższym stopniu usieciowania, otrzymywany przez chemiczną obróbkę skrobi ziemniaczanej na drodze sieciowania i acetylacji, przeznaczony do celów spożywczych.

### - Przeznaczenie produktu

Pilamix B-HS stosowany do zagęszczania i stabilizacji produktów spożywczych poddawanych w procesie technologicznym obróbce termicznej tj. pasteryzacja, sterylizacja. Ze względu na swoje właściwości polecany jest do produkcji wędlin, przetworów mięsnych, drobiowych, mięsno - warzywnych. Może być stosowany do produkcji keczupów, sosów warzywnych, warzywno - mięsnych, koncentratów obiadowych, 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

Zanieczyszczenia makroskopowe, liczba pstocin na 1dm<sup>3</sup> nie więcej niż 80 (z dopuszczalną tolerancją 20%)

Wilgotność, %, nie więcej niż 20

pH: 5,5 - 7,5

Zawartość popiołu w s.s., %, nie więcej niż:

Zawartość dwutlenku siarki mg/kg nie więcej niż:

Zawartość grup acetylowych, % nie więcej niż:

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

Rodzaj drobnoustrojów

n\*

c\*

Limit w 1g

## Zakłady Przemysłu Ziemniaczanego w Pile ZETPEZET

Zagęstnik skrobiowy "PILAMIX B - HS" E1414

---

m*	M*	
Drobnoustroje tlenowe mezofilne,		
5		
2		
10 000	100 000	
Bakterie z grupy coli,		
5	2	
0(0,1g)		
0(0,01g)		
Salmonella,	5	
0		
0(25g)		
-		
Staphylococcus aureus,	5	0
0(0,1g)		
-		
Pleśnie i drożdże		
5		
2		
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**

Oznacza się w skrobi, która jest surowcem w produkcji Pilamixu B - HS.

- **Detekcja**

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

Zagęstnik skrobiowy "PILAMIX B - HS" E1414

---

W układzie technologicznym zamontowane są separatory magnetyczne.

### **- Pakowanie**

Pilamix B - HS pakuje się w worki papierowe, trzywarstwowe, wentylowe po 25 kg netto.

Dopuszcza się inny rodzaj opakowania po uzgodnieniu z odbiorcą.

### **- Etykietowanie**

Opakowania znakowane są etykietą lub nadrukiem zawierające następujące dane:

- nazwa i adres producenta,
- oznaczenie produktu
- masa netto w kg,
- data produkcji
- partia produkcji
- okres trwałości
- warunki przechowywania

### **- Przechowywanie**

Warunki przechowywania - zalecana wilgotność względna powietrza 60-75%, a zalecana temperatura przechowywania do 20°C.

### **- Termin przydatności**

24 miesiące od daty produkcji.

### **- Normy odniesienia**

ZN-06/ZETPEZET - 11

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

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