

Zakłady Przemysłu Ziemniaczanego w Pile ZETPEZET

Skrobia budyniowa

- Opis produktu

Skrobia budyniowa to produkt utleniania skrobi ziemniaczane.

- Przeznaczenie produktu

W przemyśle spożywczym do produkcji budyni i deserów przyrządzanych na ciepło.

- Wymagania fizyko-chemiczne

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

Barwa: biała do kremowej

Wilgotność, %, nie więcej niż:

20

pH:

5,0 - 7,5

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

Zanieczyszczenia makroskopowe, liczba pstrocin na 1dm³ nie więcej niż 80 (z dopuszczalną tolerancją 20%)

Zawartość dwutlenku siarki mg/kg nie więcej niż:

Zawartość chlorku sodu % nie więcej niż:

Zawartość grup karboksylowych, % suchej masy, nie więcej niż:

Zawartość substancji mineralnych nierozpuszczalnych w 10% kwasie solnym nie więcej niż:

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 dotyczące skrzepu budyniowego

Wygląd: skrzep zachowujący kształt parownicy, powierzchnia gładka, lśniąca, nieuszkodzona, krawędzie ostre.

Zakłady Przemysłu Ziemniaczanego w Pile ZETPEZET

Skrobia budyniowa

Konsystencja: spoista, galaretowata, niemazista.

Smak: swoisty bez obcego posmaku

odporność na synerезę

powyżej 4h

- Wymagania mikrobiologiczne

Rodzaj drobnoustrojów	n*	c*
Limit w 1g m*	M*	
Drobnoustroje tlenowe mezofilne, 5 2 10 000	100 000	
Bakterie z grupy coli, 5 0(0,1g) 0(0,01g)	2	
Salmonella, 0 0(25g) -	5	
Staphylococcus aureus, 0(0,1g) -	5	0
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.

Zakłady Przemysłu Ziemniaczanego w Pile ZETPEZET

Skrobia budyniowa

- **Alergeny**

Nie zawiera składników alergennych.

- **Pestycydy**

Oznacza się w skrobi, która jest surowcem w produkcji skrobi budyniowej.

- **Detekcja**

W układzie technologicznym zamontowane są separatory magnetyczne.

- **Pakowanie**

Skrobię budyniową pakuje się w worki papierowe, trzywarstwowe, wentylowe po 25 kg netto.

- **Etykietowanie**

Opakowania znakowane są etykietą lub nadrukiem zawierające następujące dane:

- nazwa i adres producenta,
- oznaczenie produktu
- masa netto w kg,
- data produkcji
- warunki przechowywania
- okres przechowywania z podaniem miesiąca i roku poprzedzony wyrazami: "najlepiej spożyć przed końcem"

- **Przechowywanie**

Zalecana wilgotność względna powietrza powinna wynosić 60-75%, temperatura powietrza do 20°C.

- **Przeznaczenie produktu**

W przemyśle spożywczym do produkcji budyni i deserów przyrządzanych na ciepło.

- **Termin przydatności**

Nie dłużej niż 24 miesiące od daty produkcji przy zachowaniu warunków przechowywania

- **Normy odniesienia**

Zakłady Przemysłu Ziemniaczanego w Pile ZETPEZET

Skrobia budyniowa

PN – A – 74723,

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