

## Zakłady Przemysłu Ziemniaczanego w Pile ZETPEZET

Skrobia ziemniaczana modyfikowana "SPOMIX" E1404

---

### - Opis produktu

Spomix jest produktem pęczniejącym na zimno otrzymanym przez utlenienie i termiczną obróbkę skrobi ziemniaczanej.

### - Przeznaczenie produktu

Przeznaczony do zagęszczania produktów spożywczych oraz do przyrządzania deserów na zimno, lodów, kremów, sosów itp.

### - Wymagania fizyko-chemiczne

Postać i zapach: sypka, bardzo drobna kaszka bez zlepow i zbryleń o zapachu obojętnym; bez obcego zapachu  
Smak: słodki, obojętny bez obcego posmaku

Barwa: biała do lekko kremowej

Wilgotność, %, nie więcej niż:

12

pH:

6,0 - 7,0

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

Zawartość dwutlenku siarki mg/kg nie więcej niż:

Zawartość wolnego chloru niedopuszczalna

Zawartość chlorku sodowego, %, nie więcej niż:

Granulacja przesiew przez sito 0,16 mm nie więcej niż 60%

0,16 mm nie mniej niż 80%

Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia:

arsen - nie więcej niż 1 mg/kg

ołów - nie więcej niż

2 mg/kg

ręć - nie więcej niż 0,1 mg/kg

### - Wymagania dla żelu sporządzonego ze Spomixu

Smak: słodki, obojętny, bez obcego posmaku

## Zakłady Przemysłu Ziemniaczanego w Pile ZETPEZET

Skrobia ziemniaczana modyfikowana "SPOMIX" E1404

---

Konsystencja: galaretowata, nieciągliwa, rwąca, lekko napowietrzona, widoczne pęcherzyki powietrza  
Rozpuszczalność: dobra

Czas tężenia w minutach, nie więcej niż:  
Odporność na synerzę, godzin nie mniej niż  
8

### - Wymagania mikrobiologiczne

| 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<br><br>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

## Zakłady Przemysłu Ziemniaczanego w Pile ZETPEZET

Skrobia ziemniaczana modyfikowana "SPOMIX" E1404

---

Produkt niemodyfikowany genetycznie.

- **Alergeny**

Nie zawiera składników alergennych.

- **Pestycydy**

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

- **Detekcja**

W układzie technologicznym zamontowane są separatory magnetyczne.

- **Pakowanie**

Spomix pakuje się w worki papierowe trzywarstwowe z wkładką polietylenową po 30 kg 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,
- masa netto w kg,
- data produkcji,
- okres trwałości,

- **Przechowywanie**

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

- **Termin przydatności**

Powinien spełniać wymagania przez okres, co najmniej 12 miesięcy od daty produkcji, przy zachowaniu warunków pakowania, przechowywania i transportu

- **Normy odniesienia**

ZN-06/ZETPEZET - 01

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

Skrobia ziemniaczana modyfikowana "SPOMIX" E1404

---

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