

Zakłady Przemysłu Ziemniaczanego w Pile ZETPEZET

Skrobia ziemniaczana Superior Standard

- Opis produktu

Skrobia ziemniaczana jest otrzymywana przez mechaniczne oddzielenie od innych części składowych ziemniaka, wypłukanie, oczyszczenie, wysuszenie i odsianie, przeznaczona do celów spożywczych i technicznych.

- Przeznaczenie produktu

W przemyśle spożywczym, chemicznym, włókienniczym, papierniczym, w gospodarstwie domowym do krochmalenia bielizny, do wypieku ciast, do zagęszczania zup i sosów itp., jak również do celów technicznych w różnych gałęziach przemysłu.

- Wymagania fizyko-chemiczne

Zapach i smak: typowy dla skrobi ziemniaczanej bez obcego zapachu i posmaku,

Barwa: czysto biała nie ciemniejsza od wzorca I

Barwa wg systemu CIE,L, nie mniej niż 93

Zanieczyszczenia makroskopowe, liczba pstrocin na 1dm³, nie więcej niż:

50

(z dopuszczalną tolerancją 20%)

Wilgotność, %, nie więcej niż 20%

pH: 5,5 - 7,5

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

Zawartość substancji mineralnych nierozpuszczalnych w 10% roztworze kwasu solnego, w suchej masie (m/m), nie więcej niż 0,1%

Zawartość dwutlenku siarki mg/kg 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 mikrobiologiczne

Rodzaj drobnoustrojów

n*

c*

Zakłady Przemysłu Ziemniaczanego w Pile ZETPEZET

Skrobia ziemniaczana Superior Standard

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.

- **Alergeny**

Nie zawiera składników alergennych.

- **Pestycydy**

Nie stwierdzono pozostałości badanych substancji aktywnych środków ochrony roślin wyższych od dopuszczalnych.

- **Detekcja**

Zakłady Przemysłu Ziemniaczanego w Pile ZETPEZET

Skrobia ziemniaczana Superior Standard

W układzie technologicznym zamontowane są separatory magnetyczne.

- **Pakowanie**

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
- masz netto, kg
- data produkcji
- warunki przechowywania

- okres przechowywania poprzedzony wyrazami: „najlepiej spożyć przed końcem”, podając rok

- **Przechowywanie**

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

- **Termin przydatności**

5 lat od daty produkcji.

- **Normy odniesienia**

PN - 93/A - 74710

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