



Dokument Zintegrowanego Systemu Zarządzania Jakością

Nr dokumentu:

D22/P4

Specyfikacja dla Skrobi ziemniaczanej Superior

Wersja:

09

Data wydania:

2005-08-22

Data aktualizacji:

2017-09-06

Strona:

1/3

OPIS PRODUKTU:**NAZWA PRODUKTU:** Skrobia ziemniaczana Superior**KRAJ POCHODZENIA:** Polska**OPIS PRODUKTU KOŃCOWEGO:** skrobia ziemniaczana otrzymywana jest przez mechaniczne oddzielenie od innych części składowych ziemniaka, wypłukanie, oczyszczenie, wysuszenie i odsianie; przeznaczona jest do celów spożywczych i technicznych. Skrobia ziemniaczana zaliczana jest do składników żywności.**WARTOŚĆ ODŻYWCZA 100 g PRODUKTU:****WARTOŚĆ ENERGETYCZNA:** 1380 kJ/325 kcal**TŁUSZCZ:** < 0,3 g

- w tym kwasy tłuszczowe nasycone: < 0,1 g

WĘGLOWODANY: 81 g

- w tym cukry: < 0,5 g

BIĄŁKO: < 0,3 g**SÓL:** 0,01 g**WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE:****WYGLĄD, KONSYSTENCJA:** drobny proszek**BARWA:** czysto biała nie ciemniejsza od wzorca II; wg systemu CIE, L nie mniej niż 91**ZAPACH:** typowy bez obcego zapachu**SMAK:** typowy bez obcego posmaku**WYMAGANIA FIZYKOCHEMICZNE:****ZANIECZYSZCZENIA MAKROSKOPOWE (ilość pstrocin na 1 dm²):** nie więcej niż 80 (z dopuszczalną tolerancją do 20%)**WILGOTNOŚĆ:** nie więcej niż 20% (m/m)**pH:** 6,5 – 8,5**ZAWARTOŚĆ POPIOŁU (w suchej masie):** nie więcej niż 0,40% (m/m)**ZAWARTOŚĆ SUBSTANCJI MINERALNYCH (nierozpuszczalnych w 10 % roztworze kwasu solnego, w suchej masie):** nie więcej niż 0,07% (m/m)**GĘSTOŚĆ/ CIĘŻAR NASYPOWY PYŁÓW:** 1,450 kg/dm³ (gęstość skrobi 1,65 kg/dm³)**TEMPERATURA ZAPŁONU:** 380°C**TEMPERATURA SAMOZAPŁONU:** 430°C



Dokument Zintegrowanego Systemu Zarządzania Jakością

Nr dokumentu:

D22/P4

Specyfikacja dla Skrobi ziemniaczanej Superior

Wersja:

09

Data wydania:

2005-08-22

Data aktualizacji:

2017-09-06

Strona:

2/3

DOLNE GRANICE WYBUCHOWOŚCI /PYŁÓW/: Mikrostatyka – 0,040 – 0,085 kg/m³
Mikrodynamika – 0,105 kg/m³

ZWARTOŚĆ DITLENKU SIARKI: nie więcej niż 10 mg/kg

ZAWARTOŚĆ METALI SZKODLIWYCH DLA ZDROWIA (w mg/kg) nie więcej niż:

- arsenu 0,10
- kadmu 0,10
- ołowiu 0,10
- rtęci 0,05

NAJWYŻSZY DOPUSZCZALNY POZIOM POZOSTAŁOŚCI PESTYCYDÓW: zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia; Rozporządzeniem nr 396/2005 oraz późniejszymi zmianami.

WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE:

OGÓLNA LICZBA DROBNOUSTROJÓW: nie więcej niż 10 000 w 1 g

OGÓLNA LICZBA DROŻDŻY: nie więcej niż 100 w 1 g

OGÓLNA LICZBA PLEŚNI: nie więcej niż 500 w 1 g

OBECNOŚĆ STAPHYLOCOCCUS AUREUS: nieobecne w 1 g

ESCHERICHIA COLI: < 10 w 1 g

OBECNOŚĆ PAŁECZK RODZAJU SALMONELLA: nieobecne w 25 g

POZOSTAŁE WYMAGANIA:

WYKAZ SKŁADNIKÓW:

- skrobia ziemniaczana

FORMA OPAKOWANIA:

- opakowania typu Big Bag a 1000 kg lub inne według wymagań odbiorcy,
- worki papierowe wentylowe (wielowarstwowe) a 25 kg,
- torebki papierowe a 1 kg,
- torebki papierowe powlekane folią (zgrzewane) a 0,5 kg.

WARUNKI PRZECHOWYWANIA: przechowywać w suchym miejscu. Pomieszczenia suche, czyste i przewiewne, bez obcych zapachów.

OKRES MINIMALNEJ TRWAŁOŚCI: skrobia ziemniaczana przechowywana w oryginalnym opakowaniu, w warunkach zgodnych ze specyfikacją zachowuje swoje właściwości przez okres minimum pięciu lat.

DATA MINIMALNEJ TRWAŁOŚCI: oznaczenie daty poprzedza sformułowanie „Najlepiej spożyć przed końcem...” z podaniem roku.

NUMER PARTII PRODUKCYJNEJ:

- identyfikowany datą produkcji i oznaczeniem zmiany.

WYMAGANIA TRANSPORTOWE: przewozić środkami transportowymi czystymi, suchymi, zabezpieczającymi opakowania przed uszkodzeniem i zamknięciem. Produkt nie jest klasyfikowany jako niebezpieczny i nie podlega przepisom ADR.

OŚWIADCZENIE GMO: produkt nie jest modyfikowany genetycznie i został wytworzony z surowców wolnych od GMO.

OŚWIADCZENIE O ALERGENACH: produkt nie zawiera żadnych składników alergicznych.



Dokument Zintegrowanego Systemu Zarządzania Jakością

Nr dokumentu:

D22/P4

Specyfikacja dla Skrobi ziemniaczanej Superior

Wersja:

09

Data wydania:

2005-08-22

Data aktualizacji:

2017-09-06

Strona:

3/3

PRZEZNACZENIE KONSUMENCKIE: skrobia ziemniaczana stosowana jest:

- w przemyśle spożywczym – jako składnik koncentratów spożywczych,
 - w przemyśle mięsnym, piekarniczym, cukierniczym – jako surowiec lub dodatek do produkcji,
 - w przemyśle farmaceutycznym – jako dodatek do produkcji leków,
 - w gospodarstwie domowym – jako składnik lub dodatek do wyrobów kulinarnych,
- jak również przeznaczona jest do celów technicznych w różnych gałęziach przemysłu.
Produkt ten jest przeznaczony do spożycia po przygotowaniu.

OGRANICZENIA ŻYWNOŚCIOWE: brak; skrobia ziemniaczana może być spożywana przez osoby wszystkich wyznań, wegan i wegetarian.**WZÓR ETYKIETY/ZNAKOWANIE:** etykieta opracowana na podstawie obowiązujących przepisów, zgodna z załącznikiem lub z ustaleniami zawartymi w kontrakcie.

	Imię i Nazwisko:	Stanowisko:	Data:	Podpis:
Opracował:	Adam Grabowski	Pełnomocnik ds. SZJ	2017-09-06	
Sprawdził:	Ryszard Oleaczek	Członek Zarządu	2017-09-06	
Zatwierdził:	Paweł Pawlak	Prezes	2017-09-06	