




PPZ BRONISŁAW S.A. BRONISŁAW 41, 88-320 STRZELNO	SPECYFIKACJA nr SWG/005	Numer wydania: 5
		Data wydania: 10.08.2020
	Tytuł: PŁATKI ZIEMNIACZANE BEZ DODATKÓW	Data poprzedniego wydania: 07.07.2020
		Strona 1/3

PRODUKT	PŁATKI ZIEMNIACZANE BEZ DODATKÓW
KRAJ POCHODZENIA	Polska
OPIS PRODUKTU	Płatki ziemniaczane stosowane są powszechnie w przemyśle spożywczym jako dodatek do pieczywa i wyrobów ciastkarskich. Poprawiają retencję wody i pozwalają na zachowanie świeżości produktu gotowego. Wielokrotnie stanowią składnik produktów instant takich jak pyzy, knedle, kopytka, kluski śląskie. Wykorzystywane są także do produkcji chipsów i prażynek.
SKŁADNIKI	odwodnione ziemniaki 100 %
WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE	
Barwa:	Od białej do żółtej
Wygląd:	Sypkie płatki
Zapach:	Typowy, bez obcych zapachów
Smak:	Typowy dla gotowanych ziemniaków
WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 g PRODUKTU	
Wartość energetyczna :	1424 kJ / 336 kcal
Tłuszcz:	0,5 g
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone:	0,2 g
Węglowodany:	78 g
- w tym cukry:	2,4 g
Błonnik:	6,9 g
Białko:	8,8 g
Sól:	<0,1 g
WYMAGANIA FIZYKOCHEMICZNE	
Wilgotność [%]	Max 10
Zdolność chłonięcia wody [cm³/g]	Min 6
Ciężar nasypowy [g/dm³]	230-330
Zawartość zanieczyszczeń i części przypalonych [%]	Max 0,2
Ocena sensoryczna potrawy	Dostateczna do bardzo dobrej
Cukry redukujące [%]	Max 4,5

PPZ BRONISŁAW S.A. BRONISŁAW 41, 88-320 STRZELNO	SPECYFIKACJA nr SWG/005	Numer wydania: 5
		Data wydania: 10.08.2020
	Tytuł: PŁATKI ZIEMNIACZANE BEZ DODATKÓW	Data poprzedniego wydania: 07.07.2020
		Strona 2/3

ZAWARTOŚĆ METALI CIĘŻKICH		
Ołów [mg/kg]	Max 0,1	
Kadm [mg/kg]	Max 0,1	
WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE		
Ogólna liczba bakterii tlenowych w 1 g	Max 100 000	jtk/g
Ogólna liczba drożdży w 1g	Max 500	jtk/g
Ogólna liczba pleśni w 1 g	Max 500	jtk/g
Bacillus cereus w 1g	Max 100	jtk/g
E. coli w 1 g	<10	jtk/g
Obecność gronkowców chorobotwórczych w 1 g	Nieobecne	
Obecność pałeczek rodzaju Salmonella obecność w 25 g	Nieobecne	
WYMAGANIA PRAWNE		
<p>Produkt spełnia wszystkie wymagania i standardy prawa żywnościowego UE.</p> <p>Produkty i surowce użyte do produkcji skrobi nie zawierają i nie składają się z organizmów genetycznie modyfikowanych.</p> <p>Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi produkt nie jest alergenem.</p> <p>Produkt nie został poddany działaniu promieniowania jonizującego.</p> <p>Pozostałości pestycydów oraz poziom metali ciężkich jest zgodny z aktualnie obowiązującymi przepisami prawnymi.</p>		
ETYKIETOWANIE	Opakowania znakowane są nadrukiem zawierającym następujące dane: <ul style="list-style-type: none"> • nazwa i adres producenta • nazwa produktu • składniki • tabela z wartością odżywczą • masa netto w kg • numer partii • warunki przechowywania • termin przydatności do spożycia 	
OPAKOWANIE	Worki wielowarstwowe papierowe a'25 kg	
WARUNKI PRZECHOWYWANIA	Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu. Zalecana wilgotność względna około 75%; temperatura do 20 °C	
OKRES TRWAŁOŚCI	12 miesięcy od daty produkcji.	

<p>PPZ BRONISLAW S.A. BRONISLAW 41, 88-320 STRZELNO</p>	<p>SPECYFIKACJA nr SWG/005</p>	<p>Numer wydania: 5</p>
		<p>Tytuł: PŁATKI ZIEMNIACZANE BEZ DODATKÓW</p>

<p>TRANSPORT</p>	<p>Środki transportu suche i czyste, bez obcych zapachów.</p>
-------------------------	---

ZDJĘCIA PRODUKTU:

