




PPZ BRONISŁAW S.A. BRONISŁAW 41 88-320 STRZELNO	SPECYFIKACJA nr SWG/001-1	Numer wydania: 5
		Tytuł: SKROBIA ZIEMNIACZANA SUPERIOR STANDARD
	Data poprzedniego wydania: 08.01.2020	
	Strona 1/3	




PRODUKT	SKROBIA ZIEMNIACZANA SUPERIOR STANDARD
KRAJ POCHODZENIA SUROWCA	Polska
OPIS PRODUKTU	Skrobia ziemniaczana uzyskana jest poprzez mechaniczne oddzielenie od innych części składowych ziemniaka, wyflukanie, oczyszczenie, wysuszenie i odsianie. Przeznaczona jest głównie do celów spożywczych (przemysł mięsny, koncentraty spożywcze, cukiernictwo, piekarnictwo) oraz technicznych (włókiennictwo, papiernictwo, przemysł kosmetyczny itd.)
WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE	
Barwa	biała
Wygląd	sypki proszek
Zapach	typowy, bez obcego zapachu
Smak	typowy, bez obcego smaku
WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 g PRODUKTU	
Wartość energetyczna	1377 kJ / 324 kcal
Tłuszcz	0 g
- w tym kwasy tłuszczowe	0 g
Węglowodany	81 g
- w tym cukry	0 g
Białko	0 g
Sól	0,04 g
WYMAGANIA FIZYKOCHEMICZNE	
Wilgotność [%]	max 20
pH	6,0 – 8,0
Barwa wg wzorca bieli / barwa wg systemu CIE, L	nie ciemniejsza niż wzorzec I / min 93,0
Zanieczyszczenia makroskopowe [szt/dm²]	max 50, z tolerancją do 20 %
Zawartość SO₂ [mg/kg]	max 10
Zawartość czystej skrobi w suchej masie [%]	min 97
Zawartość popiołu w suchej masie [%]	max 0,30
Zawartość substancji mineralnych	max 0,06

PPZ BRONISŁAW S.A. BRONISŁAW 41 88-320 STRZELNO	SPECYFIKACJA nr SWG/001-1	Numer wydania: 5
		Data wydania: 21.09.2021
	Tytuł: SKROBIA ZIEMNIACZANA SUPERIOR STANDARD	Data poprzedniego wydania: 08.01.2020
		Strona 2/3

nierozpuszczalnych w 10% HCl w suchej masie [%]	
Lepkość BU (met. Japońska)	800-1300 BU
Zanieczyszczenia mechaniczne, ciała obce	Nieobecne
Zanieczyszczenia ferromagnetyczne	Nieobecne
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 50 000 jtk/g
Ogólna liczba drożdży w 1 g	max 100 jtk/g
Ogólna liczba pleśni w 1 g	max 500 jtk/g
Bacillus cereus w 1 g	10 jtk/g
Escherichia coli w 1 g	<10 jtk/g
Obecność gronkowców chorobotwórczych w 1 g	nieobecne
Obecność laseczek beztlenowych Clostridium w 1 g	nieobecne
Obecność pałeczek rodzaju Salmonella 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	<p>Opakowania znakowane są nadrukiem zawierającym następujące dane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nazwa i adres producenta • nazwa produktu • masa netto w kg • numer serii • warunki przechowywania • termin przydatności do spożycia
OPAKOWANIE	Worki wielowarstwowe papierowe a'25 kg , worki typu Big Bag 1000 kg

PPZ BRONISŁAW S.A. BRONISŁAW 41 88-320 STRZELNO	SPECYFIKACJA nr SWG/001-1	Numer wydania: 5
		Data wydania: 21.09.2021
	Tytuł: SKROBIA ZIEMNIACZANA SUPERIOR STANDARD	Data poprzedniego wydania: 08.01.2020
		Strona 3/3

WARUNKI PRZECHOWYWANIA	Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu
OKRES TRWAŁOŚCI	5 lat od daty produkcji
TRANSPORT	Środki transportu suche i czyste, bez obcych zapachów

<i>Sporządził</i>	<i>Akceptował</i>	<i>Zatwierdził</i>
Data: 21.09.2021	Data: 21.09.2021	Data: 21.09.2021
Podpis: Pełnomocnik Zarządu ds. Systemu Zarządzania Jakością  Joanna Janicka	Podpis: Dyrektor produkcji i techniczny  Robert Dapiński	Podpis: V-ce Prezes Zarządu  Roman Minierski