



PPZ BRONISŁAW S.A. BRONISŁAW 41 88-320 STRZELNO	<b>SPECYFIKACJA nr SWG/004-1</b>	Numer wydania: 3
		Data wydania: 19.05.2023
	<b>Tytuł:</b> <b>SPECYFIKACJA BIAŁKA  ZIEMNIACZANEGO</b> Materiał paszowy nr 4.8.10	Data poprzedniego wydania: 08.01.2020
		Strona 1/2

<b>PRODUCENT</b>	Przedsiębiorstwo Przemysłu Ziemniaczanego Bronisław S.A. Bronisław 41 88-320 Strzelno
<b>WETERYNARYJNY NUMER IDENTYFIKACYJNY ZAKŁADU</b>	PL 0409082p
<b>PRODUKT</b>	BIAŁKO ZIEMNIACZANE Materiał paszowy numer: 4.8.10 Numer FSP: 4.003
<b>KRAJ POCHODZENIA</b>	Polska
<b>OPIS PRODUKTU</b>	Białko ziemniaczane to materiał paszowy, pozyskiwany z soku komórkowego ziemniaków po przetarciu, otrzymywany w wyniku kwasowo-termicznej koagulacji soku komórkowego ziemniaków, wysuszony do zawartości suchej masy na poziomie min. 90 %
<b>CECHY ORGANOLEPTYCZNE</b>	
Barwa	jasnobrązowa
Wygląd	sypki proszek
Zapach	typowy dla białka ziemniaczanego, bez obcego zapachu
<b>WYMAGANIA FIZYKOCHEMICZNE</b>	
Wilgotność [%]	max. 10
Przesiew przez sito o boku oczka kwadratowego 2 mm [%]	100
Zawartość białka surowego w suchej masie [%]	min. 80
Zawartość popiołu w suchej masie [%]	max. 4,5
Zanieczyszczenia mechaniczne	niedopuszczalne
Zanieczyszczenia ferromagnetyczne	niedopuszczalne
<b>ZAWARTOŚĆ METALI CIĘŻKICH</b>	
Ołów [mg/kg]	10
Kadm [mg/kg]	1
<b>WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE</b>	
Ogólna liczba bakterii tlenowych w 1 g	max. 300 000 jtk/g

<b>PPZ BRONISŁAW S.A.</b> <b>BRONISŁAW 41</b> <b>88-320 STRZELNO</b>	<b>SPECYFIKACJA nr SWG/004-1</b>	Numer wydania: 3 Data wydania: 19.05.2023
	<b>Tytuł:</b> <b>SPECYFIKACJA BIAŁKA</b> <b>ZIEMNIACZANEGO</b> Materiał paszowy nr 4.8.10	Data poprzedniego wydania: 08.01.2020 Strona 2/2

<b>Ogólna liczba drożdży i pleśni w 1g</b>	max. 50 000 jtk/g
<b>Obecność pałeczek rodzaju Salmonella w 25 g</b>	Nieobecne
<b>WYMAGANIA</b>	Białko paszowe spełnia obowiązujące przepisy prawa dotyczącego żywienia zwierząt
<b>DEKLARACJA GMO</b>	Produkty i surowce użyte do produkcji białka nie zawierają i nie składają się z organizmów genetycznie modyfikowanych
<b>JONIZACJA</b>	Produkt nie został poddany obróbce promieniami jonizującymi
<b>ETYKIETOWANIE</b>	Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa
<b>OPAKOWANIE</b>	Worek typu big bag, dopuszczony do kontaktu z żywnością
<b>WARUNKI PRZECHOWYWANIA</b>	Przechowywać w suchym, chłodnym i czystym miejscu, wolnym od obcych zapachów
<b>OKRES PRZECHOWYWANIA</b>	3 lata od daty produkcji
<b>TRANSPORT</b>	Środki transportu suche i czyste, bez obcych zapachów
<b>PRZEZNACZENIE</b>	Materiał paszowy

<b>Sporządził</b>	<b>Zatwierdził</b>
Data: 19.05.2023	Data: 19.05.2023
Podpis: Pełnomocnik Zarządu ds. Systemu Zarządzania Jakością  Joanna Czajka	Podpis: V-ce Prezes Zarządu  Roman Minterski