

PPZ BRONISŁAW S.A. BRONISŁAW 41, 88-320 STRZELNO	SPECYFIKACJA nr SWG/002-1-1 SPECIFICATION no SWG/002-1-1	Numer wydania: Issue number: 2
		Data wydania: Issue date: 15.05.2024
	Tytuł / Title: PŁATKI ZIEMNIACZANE STANDARD POTATO FLAKES STANDARD	Data poprzedniego wydania: Previous issue date 02.11.2023
		Strona Page 1/5

PRODUKT PRODUCT	PŁATKI ZIEMNIACZANE STANDARD POTATO FLAKES STANDARD
KRAJ POCHODZENIA COUNTRY OF ORIGIN	Polska Poland
OPIS PRODUKTU PRODUCT DESCRIPTION	<p>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. Stanowią składnik produktów instant takich jak pyzy, knedle, kopytka, kluski śląskie. Wykorzystywane są także do produkcji chipsów i prażynek.</p> <p>Potato flakes are used in the food industry as an addition to bread and confectionery. They improve water retention and help maintain the freshness of the finished product. Potato flakes are often found in instant foods, potato dough-based products such as dumplings.</p>
SKŁADNIKI INGREDIENTS	99% odwodnione ziemniaki min. / dehydrated potatoes emulgator E 471 / emulsifier E 471 stabilizator E 331 / stabilizer E 331 substancja konserwująca E 222 / preservative substance E 222 przeciwutleniacz E 450 / antioxidant E 450
WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE ORGANOLEPTIC REQUIREMENTS	
Barwa Colour	Od kremowej do żółtej from creamy to yellow or greyish-yellow
Wygląd i konsystencja Appearance and consistency	Sypkie płatki loose flakes without clumps
Zapach Odour	Typowy, bez obcych zapachów typical, free from foreign aromas
Smak Taste	Typowy dla gotowanych ziemniaków typical, taste for cooked potatoes
Tlen atmosferyczny pochodzący z powietrza może podczas przechowywania produktu powodować zmiany koloru i zapachu płatków, co jest procesem naturalnym.	

PPZ BRONISŁAW S.A. BRONISŁAW 41, 88-320 STRZELNO	SPECYFIKACJA nr SWG/002-1-1 SPECIFICATION no SWG/002-1-1	Numer wydania: Issue number: 2
		Data wydania: Issue date: 15.05.2024
	Tytuł / Title: PŁATKI ZIEMNIACZANE STANDARD POTATO FLAKES STANDARD	Data poprzedniego wydania: Previous issue date 02.11.2023
		Strona Page 2/5

During the storage the atmospheric oxygen causes alterations of colour (white) and flavour.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 g PRODUKTU

NUTRITIONAL VALUE OF 100 g PRODUCT

Wartość energetyczna Energy	1554 kJ / 367 kcal
Tłuszcz Fat	0,6 g
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone - of which saturates	0,3 g
Węglowodany Carbohydrates	77 g
- w tym cukry - of which sugars	1,4 g
Błonnik Fiber	7,5 g
Białko Protein	9,6 g
Sól Salt	0,02 g

WYMAGANIA FIZYKOCHEMICZNE

PHYSICAL AND CHEMICAL REQUIREMENTS

Wilgotność [%] Humidity [%]	max 10
Zawartość SO₂ [mg/kg] Additives SO ₂ [mg/kg]	max 125
Zdolność chłonięcia wody [cm³/g] Water absorption [cm ³ /g]	min 6
Ciężar nasypowy [g/dm³] Bulk density [g/dm ³]	210-330
Zawartość spieków, części przypalonych i innych zanieczyszczeń	max 0,2

PPZ BRONISŁAW S.A. BRONISŁAW 41, 88-320 STRZELNO	SPECYFIKACJA nr SWG/002-1-1 SPECIFICATION no SWG/002-1-1	Numer wydania: Issue number: 2
		Data wydania: Issue date: 15.05.2024
	Tytuł / Title: PLATKI ZIEMNIACZANE STANDARD POTATO FLAKES STANDARD	Data poprzedniego wydania: Previous issue date 02.11.2023
		Strona Page 3/5

pochodzących od ziemniaków [% m/m] Content of sinters, burnt parts and other impurities from potatoes [% m/m]	
Cukry redukujące [% m/m] Reducing sugars [% m/m]	max 4,5
Ocena sensoryczna potrawy Organoleptic assessment	dostateczna do bardzo dobrej sufficient – very good
Zanieczyszczenia mechaniczne, ciała obce Mechanical impurities, foreign bodies	Nieobecne not present
Zanieczyszczenia ferromagnetyczne Ferromagnetic impurities	nieobecne not present
ZAWARTOŚĆ METALI CIĘŻKICH HEAVY METALS	
Ołów [mg/kg] Lead [mg/kg]	max 0,1
Kadm [mg/kg] Cadmium [mg/kg]	max 0,1
WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE MICROBIOLOGICAL PARAMETERS	
Ogólna liczba bakterii tlenowych w 1 g Total aerobic bacteria count per in 1 g, not more than	max 100 000 jtk/g
Ogólna liczba drożdży w 1g Yeast in 1 g, not more than	max 500 jtk/g
Ogólna liczba pleśni w 1 g Molds in 1 g, not more than	max 500 jtk/g
Liczba Bacillus cereus w 1 g Bacillus cereus in 1 g, not more than	max 100 jtk/g
Obecność E. coli w 1 g E. coli in 1 g	Nieobecne Not present
Obecność gronkowców	Nieobecne

PPZ BRONISŁAW S.A. BRONISŁAW 41, 88-320 STRZELNO	SPECYFIKACJA nr SWG/002-1-1 SPECIFICATION no SWG/002-1-1	Numer wydania: Issue number: 2
		Data wydania: Issue date: 15.05.2024
	Tytuł / Title: PŁATKI ZIEMNIACZANE STANDARD POTATO FLAKES STANDARD	Data poprzedniego wydania: Previous issue date 02.11.2023
		Strona Page 4/5

chorobotwórczych w 1g Staphylococcus aureus in 1 g	Not present
Obecność pałeczek rodzaju Salmonella w 25 g Salmonella in 25 g	Nieobecne Not present

WYMAGANIA PRAWNE FOOD LAW

Produkt spełnia wszystkie wymagania i standardy prawa żywnościowego UE.
The product complies with all requirements and standards of EU food law.
Produkty i surowce użyte do produkcji skrobi nie zawierają i nie składają się z organizmów genetycznie modyfikowanych.
Products and raw materials used for starch production do not contain or consist of genetically modified organisms.
Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi produkt **JEST ALERGENEM (zawiera siarczyny)**.
Accordance to food law product is **an allergen (contain sulfites)**.
Produkt nie został poddany działaniu promieniowania jonizującego.
The product has not been treated with ionizing radiations.
Pozostałości pestycydów oraz poziom metali ciężkich jest zgodny z aktualnie obowiązującymi przepisami prawnymi.
Residues of pesticides and heavy metals are compliant with the currently binding legal regulations.

ETYKIETOWANIE

LABELLING

Opakowania znakowane są etykietą zawierającą następujące dane:

Each unit packaging of the product contains the following data:

- nazwa i adres producenta
name and adress of producer
- nazwa produktu
product name
- składniki
ingredients
- tabela z wartością odżywczą
nutritional value per 100 g of the product
- masa netto w kg
netto weight
- numer partii
batch number
- warunki przechowywania
storage conditions
- data minimalnej trwałości
shelf life

PPZ BRONISŁAW S.A. BRONISŁAW 41, 88-320 STRZELNO	SPECYFIKACJA nr SWG/002-1-1 SPECIFICATION no SWG/002-1-1	Numer wydania: Issue number: 2
		Data wydania: Issue date: 15.05.2024
	Tytuł / Title: PŁATKI ZIEMNIACZANE STANDARD POTATO FLAKES STANDARD	Data poprzedniego wydania: Previous issue date 02.11.2023
		Strona Page 5/5

OPAKOWANIE PACKAGING	Worki wielowarstwowe papierowe a'25 kg / 25 kg multi-wall paper bags Big Bags a' 500 kg
WARUNKI PRZECHOWYWANIA STORAGE CONDITIONS	Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu. Zalecana wilgotność względna do 75%; temperatura do 25 °C Dry rooms without any other aroma Relative humidity of the air about 75%; temperature up to 25 °C
OKRES TRWAŁOŚCI EXPIRY DATE	36 miesięcy od daty produkcji 36 months from production date
TRANSPORT TRANSPORT	Środki transportu suche i czyste, bez obcych zapachów Means of transport dry and clean, no odors.
DOCELOWA GRUPA KONSUMENTÓW TARGET CONSUMERS GROUP Produkt nadaje się do spożycia przez wszystkie grupy konsumentów, z wyłączeniem osób mających alergię na dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg. The product is suitable for consumption for all consumer groups except people with allergies on sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg.	

ZDJĘCIA PRODUKTU / PRODUCT PHOTOS:

