


PPZ BRONISŁAW S.A. BRONISŁAW 41, 88-320 STRZELNO	SPECYFIKACJA nr SWG/002-4 SPECIFICATION no SWG/002-4	Numer wydania: Issue number: 1
		Data wydania: Issue date: 07.05.2024
	Tytuł / Title: PŁATKI ZIEMNIACZANE z E471 i E304 POTATO FLAKES WITH E471 and E304	Data poprzedniego wydania: Previous issue date -
		Strona Page 1 z 5

PRODUKT PRODUCT	PŁATKI ZIEMNIACZANE POTATO FLAKES
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	99,3 % odwodnione ziemniaki / dehydrated potatoes 0,65 % emulgator E 471 / emulsifier E 471 0,05 % przeciwutleniacz E 304 / antioxidant E 304
WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE ORGANOLEPTIC REQUIREMENTS	
Barwa Colour	Od kremowej do żółtej lub żółto-szarej 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
<p>Tlen atmosferyczny pochodzący z powietrza może podczas przechowywania produktu powodować zmiany koloru i zapachu płatków, co jest procesem naturalnym.</p> <p>During the storage the atmospheric oxygen causes alterations of colour (white) and flavour.</p>	
WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 g PRODUKTU NUTRITIONAL VALUE OF 100 g PRODUCT	
Wartość energetyczna	kJ / kcal

PPZ BRONISLAW S.A. BRONISLAW 41, 88-320 STRZELNO	SPECYFIKACJA nr SWG/002-4 SPECIFICATION no SWG/002-4	Numer wydania: Issue number: 1
	Tytuł / Title: PŁATKI ZIEMNIACZANE z E471 i E304 POTATO FLAKES WITH E471 and E304	Data wydania: Issue date: 07.05.2024
		Data poprzedniego wydania: Previous issue date -
		Strona Page 2 z 5

Energy	
Tłuszcz Fat	g
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone - of which saturates	g
Węglowodany Carbohydrates	g
- w tym cukry - of which sugars	g
Błonnik Fiber	g
Białko Protein	g
Sól Salt	g
WYMAGANIA FIZYKOCHEMICZNE PHYSICAL AND CHEMICAL REQUIREMENTS	
Wilgotność [%] Humidity [%]	max 10
Zawartość SO₂ [mg/kg] Additives SO ₂ [mg/kg]	max 10
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 pochodzących od ziemniaków [% m/m] Content of sinters, burnt parts and other impurities from potatoes [% m/m]	max 0,2
Cukry redukujące [% m/m] Reducing sugars [% m/m]	max 4,5
Ocena sensoryczna potrawy Organoleptic assessment	dostateczna do bardzo dobrej sufficient – very good

PPZ BRONISLAW S.A. BRONISLAW 41, 88-320 STRZELNO	SPECYFIKACJA nr SWG/002-4 SPECIFICATION no SWG/002-4	Numer wydania: Issue number: 1 <hr/> Data wydania: Issue date: 07.05.2024
	Tytuł / Title: PŁATKI ZIEMNIACZANE z E471 i E304 POTATO FLAKES WITH E471 and E304	Data poprzedniego wydania: Previous issue date - <hr/> Strona Page 3 z 5

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 CFU/g
Ogólna liczba drożdży w 1g Yeast in 1 g, not more than	max 100	jtk/g CFU/g
Ogólna liczba pleśni w 1 g Molds in 1 g, not more than	max 100	jtk/g CFU/g
Liczba Bacillus cereus w 1 g Bacillus cereus in 1 g, not more than	max 100	jtk/g CFU/g
Obecność E. coli w 1 g E. coli in 1 g	Nieobecne Not present	
Obecność gronkowców chorobotwórczych w 1g Staphylococcus aureus in 1 g	Nieobecne 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.		

PPZ BRONISLAW S.A. BRONISLAW 41, 88-320 STRZELNO	SPECYFIKACJA nr SWG/002-4 SPECIFICATION no SWG/002-4	Numer wydania: Issue number: 1
	Tytuł / Title: PŁATKI ZIEMNIACZANE z E471 i E304 POTATO FLAKES WITH E471 and E304	Data wydania: Issue date: 07.05.2024
		Data poprzedniego wydania: Previous issue date -
		Strona Page 4 z 5

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: <ul style="list-style-type: none"> • 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
OPAKOWANIE PACKAGING	Worki wielowarstwowe papierowe a'25 kg 25 kg multi-wall paper bags
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	18 miesięcy od daty produkcji 18 months from production date

PPZ BRONISLAW S.A. BRONISLAW 41, 88-320 STRZELNO	SPECYFIKACJA nr SWG/002-4 SPECIFICATION no SWG/002-4	Numer wydania: Issue number: 1
	Tytuł / Title: PŁATKI ZIEMNIACZANE z E471 i E304 POTATO FLAKES WITH E471 and E304	Data wydania: Issue date: 07.05.2024
		Data poprzedniego wydania: Previous issue date - Strona Page 5 z 5

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. The product is suitable for consumption for all consumer groups.
--

ZDJĘCIA PRODUKTU:

