


PPZ BRONISLAW S.A. BRONISLAW 41, 88-320 STRZELNO	<b>SPECYFIKACJA nr SWG/002-2</b> SPECIFICATION no SWG/002-2	Numer wydania: Issue number: 1
		Data wydania: Issue date: 16.05.2024
	<b>Tytuł / Title:</b> <b>PŁATKI ZIEMNIACZANE</b> z emulgatorem <b>POTATO FLAKES WITH EMULSIFIER</b>	Data poprzedniego wydania: Previous issue date
		Strona Page 1 z 5


<b>PRODUKT</b> PRODUCT	PŁATKI ZIEMNIACZANE POTATO FLAKES
<b>KRAJ POCHODZENIA</b> COUNTRY OF ORIGIN	Polska Poland
<b>OPIS PRODUKTU</b> 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>
<b>SKŁADNIKI</b> INGREDIENTS	99,1 % odwodnione ziemniaki min. / dehydrated potatoes min. 99,1% 0,9 % emulgator E 471 / emulsifier E 471
<b>WYMAGANIA ORGANOLEPTYCZNE</b> ORGANOLEPTIC REQUIREMENTS	
<b>Barwa</b> Colour	Od kremowej do żółtej lub żółto-szarej from creamy to yellow or greyish-yellow
<b>Wygląd i konsystencja</b> Appearance and consistency	Sypkie płatki loose flakes without clumps
<b>Zapach</b> Odour	Typowy, bez obcych zapachów typical, free from foreign aromas
<b>Smak</b> 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>	
<b>WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 g PRODUKTU</b> NUTRITIONAL VALUE OF 100 g PRODUCT	
<b>Wartość energetyczna</b>	kJ / kcal

PPZ BRONISŁAW S.A. BRONISŁAW 41, 88-320 STRZELNO	<b>SPECYFIKACJA nr SWG/002-2</b> SPECIFICATION no SWG/002-2	Numer wydania: Issue number: 1
		Data wydania: Issue date: 16.05.2024
	Tytuł / Title: <b>PŁATKI ZIEMNIACZANE</b> z emulgatorem <b>POTATO FLAKES WITH EMULSIFIER</b>	Data poprzedniego wydania: Previous issue date
		Strona Page 2 z 5

Energy	
<b>Tłuszcz</b> Fat	g
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone - of which saturates	g
<b>Węglowodany</b> Carbohydrates	g
- w tym cukry - of which sugars	g
<b>Błonnik</b> Fiber	g
<b>Białko</b> Protein	g
<b>Sól</b> Salt	g
<b>WYMAGANIA FIZYKOCHEMICZNE</b> PHYSICAL AND CHEMICAL REQUIREMENTS	
<b>Wilgotność [%]</b> Humidity [%]	max 10
<b>Zawartość SO<sub>2</sub> [mg/kg]</b> Additives SO <sub>2</sub> [mg/kg]	max 10
<b>Zdolność chłonięcia wody [cm<sup>3</sup>/g]</b> Water absorption [cm <sup>3</sup> /g]	min 6
<b>Ciężar nasypowy [g/dm<sup>3</sup>]</b> Bulk density [g/dm <sup>3</sup> ]	210-330
<b>Zawartość spieków, części przypalonych i innych zanieczyszczeń pochodzących od ziemniaków [% m/m]</b> Content of sinters, burnt parts and other impurities from potatoes [% m/m]	max 0,2
<b>Cukry redukujące [% m/m]</b> Reducing sugars [% m/m]	max 4,5
<b>Ocena sensoryczna potrawy</b> Organoleptic assessment	dostateczna do bardzo dobrej sufficient – very good

PPZ BRONISLAW S.A. BRONISLAW 41, 88-320 STRZELNO	<b>SPECYFIKACJA nr SWG/002-2</b> SPECIFICATION no SWG/002-2	Numer wydania: Issue number: 1 <hr/> Data wydania: Issue date: 16.05.2024
	Tytuł / Title: <b>PŁATKI ZIEMNIACZANE</b> z emulgatorem <b>POTATO FLAKES WITH EMULSIFIER</b>	Data poprzedniego wydania: Previous issue date <hr/> Strona Page <b>3 z 5</b>

<b>Zanieczyszczenia mechaniczne, ciała obce</b> Mechanical impurities, foreign bodies	Nieobecne not present	
<b>Zanieczyszczenia ferromagnetyczne</b> Ferromagnetic impurities	nieobecne not present	
<b>ZAWARTOŚĆ METALI CIĘŻKICH</b> <b>HEAVY METALS</b>		
<b>Ołów [mg/kg]</b> Lead [mg/kg]	max 0,1	
<b>Kadm [mg/kg]</b> Cadmium [mg/kg]	max 0,1	
<b>WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE</b> <b>MICROBIOLOGICAL PARAMETERS</b>		
<b>Ogólna liczba bakterii tlenowych w 1 g</b> Total aerobic bacteria count per in 1 g, not more than	max 100 000	jtk/g CFU/g
<b>Ogólna liczba drożdży w 1g</b> Yeast in 1 g, not more than	max 100	jtk/g CFU/g
<b>Ogólna liczba pleśni w 1 g</b> Molds in 1 g, not more than	max 100	jtk/g CFU/g
<b>Liczba Bacillus cereus w 1 g</b> Bacillus cereus in 1 g, not more than	max 100	jtk/g CFU/g
<b>Obecność E. coli w 1 g</b> E. coli in 1 g	Nieobecne Not present	
<b>Obecność gronkowców chorobotwórczych w 1g</b> Staphylococcus aureus in 1 g	Nieobecne Not present	
<b>Obecność pałeczek rodzaju Salmonella w 25 g</b> Salmonella in 25 g	Nieobecne Not present	
<b>WYMAGANIA PRAWNE FOOD LAW</b> 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 BRONISŁAW S.A. BRONISŁAW 41, 88-320 STRZELNO	<b>SPECYFIKACJA nr SWG/002-2</b> SPECIFICATION no SWG/002-2	Numer wydania: Issue number: 1
	Tytuł / Title: <b>PŁATKI ZIEMNIACZANE</b> z emulgatorem <b>POTATO FLAKES WITH EMULSIFIER</b>	Data wydania: Issue date: 16.05.2024
		Data poprzedniego wydania: Previous issue date  Strona Page <b>4 z 5</b>

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.

<b>ETYKIETOWANIE</b> LABELLING	Opakowania znakowane są etykietą zawierającą następujące dane: Each unit packaging of the product contains the following data: <ul style="list-style-type: none"> <li>• nazwa i adres producenta name and adress of producer</li> <li>• nazwa produktu product name</li> <li>• składniki ingredients</li> <li>• tabela z wartością odżywczą nutritional value per 100 g of the product</li> <li>• masa netto w kg netto weight</li> <li>• numer partii batch number</li> <li>• warunki przechowywania storage conditions</li> <li>• data minimalnej trwałości shelf life</li> </ul>
<b>OPAKOWANIE</b> PACKAGING	Worki wielowarstwowe papierowe a'25 kg 25 kg multi-wall paper bags
<b>WARUNKI PRZECHOWYWANIA</b> 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
<b>OKRES TRWAŁOŚCI</b> EXPIRY DATE	18 miesięcy od daty produkcji 18 months from production date

PPZ BRONISLAW S.A. BRONISLAW 41, 88-320 STRZELNO	<b>SPECYFIKACJA nr SWG/002-2</b> SPECIFICATION no SWG/002-2	Numer wydania: Issue number: 1
	<b>Tytuł / Title:</b> <b>PŁATKI ZIEMNIACZANE</b> z emulgatorem <b>POTATO FLAKES WITH EMULSIFIER</b>	Data wydania: Issue date: 16.05.2024
		Data poprzedniego wydania: Previous issue date  Strona Page <b>5 z 5</b>

<b>TRANSPORT</b> TRANSPORT	Środki transportu suche i czyste, bez obcych zapachów Means of transport dry and clean, no odors.
-------------------------------	--

<b>DOCELOWA GRUPA KONSUMENTÓW</b> TARGET CONSUMERS GROUP Produkt nadaje się do spożycia przez wszystkie grupy konsumentów. The product is suitable for consumption for all consumer groups.
--

**ZDJĘCIA PRODUKTU:**

