




PPZ BRONISLAW S.A. BRONISLAW 41, 88-320 STRZELNO	SPECYFIKACJA nr SWG/001-3	Numer wydania: 3
		Data wydania: 13.12.2022
	Tytuł: SKROBIA ZIEMNIACZANA	Data poprzedniego wydania: 27.06.2002
		Strona 1/3

PRODUKT	SKROBIA ZIEMNIACZANA
KRAJ POCHODZENIA SUROWCA	Polska
OPIS PRODUKTU	Skrobia ziemniaczana uzyskana jest poprzez mechaniczne oddzielenie od innych części składowych ziemniaka, wypłukanie, 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 (pstrociny) [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 nierozpuszczalnych w 10% HCl w suchej masie [%]	max 0,06

PPZ BRONISLAW S.A. BRONISLAW 41, 88-320 STRZELNO	SPECYFIKACJA nr SWG/001-3	Numer wydania: 3
		Data wydania: 13.12.2022
	Tytuł: SKROBIA ZIEMNIACZANA	Data poprzedniego wydania: 27.06.2002
		Strona 2/3

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 10 000	jtk/g
Ogólna liczba drożdży w 1 g	max 100	jtk/g
Ogólna liczba pleśni w 1 g	max 500	jtk/g
Liczba Bacillus cereus w 1 g	max 10	jtk/g
Obecność Escherichia coli w 1 g	nieobecne	
Obecność gronkowców chorobotwórczych w 1 g	nieobecne	
Obecność laseczek beztlenowych Clostridium perfringens 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>		
ZNAKOWANIE	Opakowania znakowane są nadrukiem zawierającym następujące dane: <ul style="list-style-type: none"> • nazwa i adres producenta • nazwa produktu • składniki, kraj pochodzenia • wartość odżywcza w 100 g produktu • masa netto w kg • numer partii • warunki przechowywania • data minimalnej trwałości 	

PPZ BRONISŁAW S.A. BRONISŁAW 41, 88-320 STRZELNO	SPECYFIKACJA nr SWG/001-3	Numer wydania: 3
		Data wydania: 13.12.2022
	Tytuł: SKROBIA ZIEMNIACZANA	Data poprzedniego wydania: 27.06.2002
		Strona 3/3

OPAKOWANIE	Torebki papierowe a'0,5 kg i a'1 kg. Masa netto zgodna z deklaracją na opakowaniu.
WARUNKI PRZECHOWYWANIA	Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu
OKRES TRWAŁOŚCI	5 lat od daty produkcji
TRANSPORT	Środki transportu suche i czyste, bez obcych zapachów
DOCELOWA GRUPA KONSUMENTÓW Produkt nadaje się do spożycia przez wszystkie grupy konsumentów.	